

restaurant

Képiró
étterem

1053 Budapest Képiró u.3.

Tel.: 266-0430

Fax: 266-0425

info@kepirorestaurant.com

www.kepirorestaurant.com

Asztalfoglalás / Reservation / Tischreservierung unter:

reservation@kepirorestaurant.com

restaurant

Képiró
étterem

Minden ízében hazai!

Home-made all over! • Alle sinne schmecken ungarisch!



RECEPTKÖNYV • RECIPE BOOK • REZEPT BUCH





Előszó

Minden népcsoport néprajzához, kultúrájához szorosan hozzátartoznak étkezési szokásaik, rítusaik. Amit ma mi „magyar konyhá-nak” ismerünk, az csak egy vékony szelet a magyarság 1100 éves történelméből. S ahogy azt már elődeink is megmondták: „azok vagyunk, amit megeszünk”. A pogány, vándorló törzsek nyereg alatt puhított húsevése óta eltelt idők alatt rengeteg hatás és ide-gen kultúra érte a Kárpát-medencét, s bennünket, itt élő magyarokat. S míg a körülöttünk lévő világ befolyásolása nem szűnik, ad-dig ne higgyük, hogy a mai karakteres, minden ízében szenvedéllyel teli, s minket büszkeséggel eltöltő magyar konyhánk várni fog. Mert fiaink, és unokáink már nem ugyanazt az ízt fogják érezni, mint ahogy már mi sem érezhetjük nagyapáink pásztor slam-bucának egyszerű, ám mégis békét nyújtó ízét. Éppen ezért mi, vendéglősök, főhajtással tartozunk ama rendkívül gazdag gasztro-kultúra iránt, mit őseink hagytak ránk. S hogy neked mi dolgozok kedves vendég?! Ül le közénk, s mindazt, mit elődeink oly sokáig ápoltak, színed elé tesszük.

Introduction

The eating habits and rites of an ethnic group are deeply inherent in its ethnography and culture. What is known as “Hungarian cuisine” is only a thin slice of the 1100-old-history of the Hungarians. As our ancestors already pointed out: “we are what we eat”. Since the pagan, nomad tribes ate meat they creed under the saddle, the life of the Hungarians living in the Carpathian-basin has been greatly influenced by foreign cultures. What’s more, we should not think that until the sur-rounding world ceases to have impact on us, our dishes which fill us with pride and are full of passion, will wait and remain unchanged. Because our sons and grandsons will not savour the same taste, as we can’t savour the simple but harmonious, tranquillizing taste of the shepherd slambuc of our grandfathers. This is exactly the reason why we, innkeepers, must treat with the highest respect the extraordinarily rich gastro-culture that we inherited from our ancestors. And, dear guest, all you have to do is sit among us and we will put everything our ascendants cherished with so much care in front of you.

Vorwort

Die Essgewohnheiten und Riten einer Volksgruppe hängen mit ihrer Volkskunde und Kultur ziemlich eng zusammen. Was wir als „ungarische Küche” kennen, ist nur eine „dünne Schicht” aus der 1100 Jahre alten Geschichte des Ungartums. Wie auch unsere Vorfahren gesagt hatten: „Wir sind das, was wir essen”. Die heidnischen, wandernden Stämme hatten das Fleisch unter dem Sattel weich geritten, seitdem wurde das Karpaten-Becken wie auch Ungarn von zahlreichen fremden Kulturen beeinflusst. Wir wissen, dass der Einfluss der um uns liegenden Welt nicht auf hört und die heutige thypische mit ausgezeichneten Geschmücken verse-hene Kochkunst nicht stehen bleibt, sondern sich weiterentwickelt. Unsere Söhne und Enkelkinder werden nämlich nicht densel-ben Geschmack haben, wie wir auch nicht den des „Schäferschlambuca” von unserer Großvätern, das einfach aber dennoch nach Frieden schmeckte. Gerade deshalb müssen wir, Gastwirte unser Haupt der Gastro-Kultur neigen, die uns unsere Vorfahren hinterlassen hatten. Was sollst Du, unser lieber Gast tun? Setz dich zu uns und wir werden Dir alles vor Augen führen, was unsere Vorfahren so lange gepflegt hatten.



Jókai bableves, ahogy Róza asszony főzte

JÓKAI MÓR (1825-1904), ÍRÓ

Jókai szerette az „emberes” ételeket, így nem csoda, hogy egy olyan finomsággal örvendeztette meg a magyarokat, mint a sűrű bablevese füstölt malackörömmel. A csülkös, kolbászos, csipetkés verzió már mind-mind továbbfejlesztett változat, ahogy „Róza asszony készítette”.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| • 60 dkg füstölt sertéscsülök | • 3 pár debreceni (kolbász) | • 20 dkg száraz bab |
| • 10 dkg sárgarépa | • 10 dkg fehérrepa | • 5 dkg zeller |
| • 6 dkg liszt | • 3 dkg vöröshagyma | • 1-2 gerezd fokhagyma |
| • 2 dl tejföl | • sertés zsír | • kalocsai édes fűszerpaprika |
| • só, őrölt bors | • csipetke | |

Az előkészített babot a csülökkel 2-2,5 l vízben tegyük fel főni. Adjuk hozzá a megtisztított, egészben hagyott répákat, a zellert és a kolbászt, s lassan főzzük, amíg a belevalók meg nem puhulnak. Ekkor, a bab kivételével, szedjük ki mindent a léből: a zöldségeket tegyük félre, a csülökből fordítsuk ki a csontot, majd a húsát kockázzuk, a kolbászt pedig karikázzuk fel. A debrecenit, amikor már majdnem puha, kivesszük, hosszában félbevágjuk, sűrűn beirdaljuk, kevés zsíron ropogósra sütjük, s csak közvetlenül a tálalás előtt adjuk újra a leveshez. Közben kevés zsíron készítsünk zsemleszínű rántást a finomra vágott vöröshagymával, a finomra reszelt fokhagymával és egy kevés pirospaprikával, s ezzel sűrítjük be a levest. (Ha kell, sózzuk.) Tegyük vissza a lébe a csülköt, valamint a kolbászt; ezekkel forraljuk össze a levest, s közben főzzük bele egy kis csipetkét. Ha már a tészta is puha benne, tejföllel meglocsolva tálaljuk.

Jókai bean soup as Aunt Róza made it

MÓR JÓKAI (1825-1904), WRITER

Jókai liked the “full” meals with a strong character, so it is not surprising that he pleased Hungarians with his dense bean soup with pig nails. The varieties made from shank, sausage and small pieces of paste are all new versions, as “Aunt Róza made it”.

INGREDIENTS:

- | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| • 60 dg of smoked shank of pork | • 3 pairs of debreceni (sausage) | • 20 dg of dry beans |
| • 10 dg of carrots | • 10 dg of turnips | • 5 dg of celery |
| • 6 dg of flour | • 3 dg of red onion | • 1-2 cloves of garlic |
| • 2 dl of sour cream | • lard | • sweet seasoning paprika (Kalocsai) |
| • salt, ground pepper | • csipetke (small pieces of paste) | |

Put the prepared beans with the shank into 2-2, 5 litres of water to boil. Add the cleaned, whole carrots, turnips, the celery and the sausage and cook them slowly until they get soft. Take everything, except for the beans, out of the water: put the vegetables aside, turn the bone out of the shank, then dice its meat and slice the sausage. Take the “debrecenis” out of the water when they are almost soft, cut them into halves lengthwise, cut them in at close distances, fry them crackling on the lard and add them to the soup only right before serving. In the meantime, make a beige-coloured roux on little lard, with the fine-cut red onion, the fine-grated garlic and a little red paprika, thickening the soup with it. (Add some salt if necessary.) Put the shank and the sausage back into the gravy, boil it and put small pieces of paste into it. If the paste is tender enough, serve it with sour cream.

Bohnensuppe á la Jókai, zubereitet von Frau Róza

MÓR JÓKAI (1825 – 1904), SCHRIFTSTELLER

Jókai mochte gehaltvolle Speisen, so ist es kein Wunder, dass sie die Ungarn mit seiner dicken Bohnensuppe mit geräuchertem Schweinshaxe, einer echten Köstlichkeit, erfreut hatte.

Die Variante mit Würstchen und „csipetke” gelten beide als weiterentwickelte Formen, wie von „Frau Róza zubereitet”.

ZUTATEN:

- | | | |
|--|-----------------------------|----------------------------|
| • 600 Gramm geräuchertes Schweinefleisch mit Knochen (Eisbein) | • 200 Gramm trockene Bohnen | • 100 Gramm Möhren |
| • 3 Paar Debrecener Würstchen | • 50 Gramm Sellerie | • 60 Gramm Mehl |
| • 100 Gramm Petersilienwurzeln | • 1-2 Knoblauchzehe | • 2 dl saure Sahne |
| • 30 Gramm Zwiebeln | • Gewürzpaprika von Kalocsa | • Salz, gemahlener Pfeffer |
| • Schmalz | | |
| • „csipetke” (gezipfte Nudeln) | | |

Die eingeweichten Bohnen mit dem Eisbein in etwa 2 - 2,5 Liter Wasser kochen. Die gewaschenen, ganzen Möhren, die Sellerie und die Würstchen dazugeben und langsam aufkochen, bis die Zutaten gar werden. Da alles bis auf die Bohnen aus dem Sud nehmen: das Gemüse zur Seite legen, das Eisbein vom Knochen lösen, dann das Fleisch in Würfel schneiden, die Würstchen in Ringe schneiden. Wenn sie beinahe gar sind, herausnehmen, längs halbieren, dicht einschneiden, in wenig Schmalz rösten und sie direkt vor dem Servieren erneut zur Suppe geben. Inzwischen in wenig Schmalz mit den kleingeschnittenen Zwiebeln, dem fein zerstoßenem Knoblauch und wenig Gewürzpaprika eine helle Mehlschwitze machen, und damit die Suppe dicken. nach Bedarf auch salzen. Das Eisbein und die Würstchen in die Suppe zurücklegen, in der Suppe mitkochen, und währenddessen ein wenig „csipetke” einkochen. Sind die Nudeln gar, saure Sahne darübergießen und servieren.



Falusi tyúkhúsleves, Újbázy Ede módra

ÚJBÁZY EDE (1844-1915), SZÍNMMŰVÉSZ

Újbázy Ede látogatásai során elbeszélte, hogy Ő az érett tyúkdarabokkal, aprólékokkal, tésztaival és megfelelő zöldséggel párolt leves kedvelője. Másnap a figyelmes főszakács kedveskedett neki a későbbi tyúkhúsleves első változatával. A Mester megkóstolta, majd további utasításokat adott készítéséhez. Így alakult olyanná, ami a századfordulótól napjainkig a rangosabb vendéglátóhelyek kínálatából nem hiányozhat. "Egy ilyen tányér leves a beteget talpra állítja, s az egészségest viruló ifjúvá teszi."

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-------------------------|--------------------------|------------------------|
| • 1 nagyobb tyúk | • 50 dkg sárgarépa | • 20 dkg fehérrepa |
| • 15 dkg zeller | • 1 nagy fej vöröshagyma | • 15 dkg gomba |
| • 20 dkg zöldborsó | • 3 dkg paradicsompüré | • 1 csomó petrezselyem |
| • só, szemes egész bors | • finommetélt | |

A megtisztított tyúkot tegyük fel annyi hideg vízben főni, amennyi bőven elfedi. Ha felforrt, szedjük le a tetején képződött habot. Sózzuk meg, adjunk hozzá néhány szem borsot, tegyük bele a meghámozott fej vöröshagymát, a darab zellert, a paradicsompürét, valamint a sárga- és a fehérrepat, majd lassú tűzön főzzük, amíg a hús és a zöldség meg nem puhul. Közben a zöldborsót egy kevés levesben főzzük puhára. A finommetéltet sós vízben főzzük ki, majd szűrjük és öblítsük le, s ezt is tegyük félre. Ha a tyúk már puha, vegyük ki a léből és daraboljuk fel (a bőrét húzzuk le, nagyobb csontjait fejtük ki). Közben a levest húzzuk félre, hogy leülepedhessen. A feldarabolt húst tegyük egy levesestálba, adjuk hozzá a megfőzött, vékonyra vágott zöldségeket, szeletelt gombát és zöldborsót majd a leülepedett leves tetejéről szedjük le a felesleges zsírt, és a forró lét szűrjük rá a zöldséges-tészta húsra. A végén szórjuk meg a finomra vágott petrezselyemmel.

Falusi chicken-soup, á la Ede Újbázy

EDE ÚJBÁZY (1844-1915), ACTOR

During his visits Ede Újbázy gave accounts of his liking for soups stewed from pieces of ripe chicken, giblets, paste and some suitable fruit. The next day the chef pleased him with the first version of the later chicken soup. The Master tasted it, then gave further instructions as to how to make it. So was made the version of the chicken soup which has always been present on the menu of the most famous restaurants. "A plateful of this soup helps the sick get better and makes the healthy vigorous and young."

INGREDIENTS:

- | | | |
|-----------------------|----------------------------------|----------------------|
| • 1 bigger chicken | • 50 dg of carrots | • 20 dg of turnips |
| • 15 dg of celery | • 1 bigger red onion | • 15 dg of mushrooms |
| • 20 dg of green peas | • 3 dg of tomato pulp | • 1 bunch of parsley |
| • salt, whole pepper | • vermicelli (very thin noodles) | |

Put the trimmed chicken to boil in so much water that it well covers it. When it boils, remove the foam from the surface of the water. Salt it, add some peas, the peeled red onion, the celery, the tomato pulp, the carrots and the turnips, then cook it on a slow fire until the meat and the vegetables get tender. In the meantime, cook the rest of the peas soft in a little soup. Cook the noodles in salted water, strain them and put them aside. If the chicken is tender, take it out from the water and cut it into pieces (remove the skin and the bigger bones). In the meantime, take the soup off the fire to let it settle. Put the pieces of meat in a soup-bowl, add the cooked vegetables (cut them into thin pieces before), the mushrooms (cut them into pieces before) and the peas. Remove the fat from the top of the soup and strain the hot liquid on the meat, vegetables and noodles. In the end, scatter it with fine-cut parsley.

Hühnersuppe á la Újbázy Ede

ÚJBÁZY EDE (1844-1915), SCHAUSPIELKÜNSTLER

Újbázy Ede erzählte während seiner Besuche, er mag die mit reifem Hühnerklein, Nudeln und entsprechendem Gemüse gegarte Suppe gerne. Am nächsten Tag überraschte ihn der aufmerksame Hauptkoch mit der ersten Variante der späteren Hühnersuppe. Der Meister kostete sie und gab Instruktionen zur Zubereitung der Suppe. So formte sich die Suppe, die von der Jahrhundertwende bis heute aus dem Angebot der bekannten Gaststätten nicht fehlen darf. „Ein Teller von der Suppe Újbázy heilt den Kranken und den Gesunden zum blühenden Jüngling“

ZUTATEN:

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| • 1 größeres Huhn | • 500 Gramm Möhren | • 200 g Petersilienwurzel |
| • 150 g Sellerie | • 1 große Zwiebel | • 150 Gramm Champignons |
| • 200 Gramm Erbse | • 30 Gramm Tomatenpüree | • 1 Bund Petersilie |
| • Salz, ganze Pfefferkörner | • Fadennudeln | |

Zuerst das gewaschene Huhn (zerlegt in mehrere Portionen) in einen Topf geben. reichlich mit kaltem Wasser begießen, so daß das Fleisch bedeckt ist. Nun aufkochen und den entstehenden Schaum abschöpfen. Salzen, ein paar Pfefferkörner (Im Anschluß daran), die geschälte Zwiebel, die Sellerie, das Tomatenpüree, die Möhren und die Petersilienwurzel in den Topf geben. Alles zusammen auf kleiner Flamme kochen lassen, bis das Fleisch und das Gemüse gar werden. Inzwischen die Erbsen in wenig Suppe weich kochen. In der Zwischenzeit die Fadennudeln in gesalzttem Wasser kochen, abseihen, abgießen und zur Seite legen. Ist das Huhn bereit weich, aus dem Topf nehmen und in Teile zerstückeln (die Knochen und die Haut vom Fleisch lösen) Inzwischen die Suppe zur Seite stellen, damit sich das Fett setzt. Das kleingeschnittene Fleisch und das dünn geschnittene Gemüse, die Champignonscheiben, die Erbsen in eine Suppenschüssel geben und das überflüssige Fett von der Suppe entfernen anschließend die Brühe darüber gießen. Zur Garnierung Petersilie verwenden.



Szegedi barcsabalászlé Molnárné módra, bográcsban készítve

A Molnárné módozatnak régi időkre visszamenő hagyományai vannak. Eredetileg a vízimolnároktól származik. Tudniillik, a vízi-molnárok a fizetésen felül egy tányér étellel is el kellett, hogy lássák az alkalmazottakat, a fiatal, jó étvágyú molnárlányokat. Adott volt a hal, adott volt a liszt. A legegyszerűbb az volt, ha a hallesvesbe, a halászlébe gyúrt tésztát is főztek. A Molnárné feladata volt mindez. Kalocsa, Paks, Baja környékének híres étele lett ez a halászlé. 1890-ben íródott recept alapján.

HOZZÁVALÓK:

- 3 kg hal (ponty és lehetőleg más fajták is)
- 3 fej vöröshagyma
- 9-10 evőkanál fűszerpaprika
- 1-2 db hüvelyes paprika
- 1-3 db cseresznyepaprika
- 1 db paradicsom
- 1 gerezd fokhagyma
- tészta

Bográcsba öntsünk 1-2 ujjnyi sós vizet, tegyük rá a darabokra vágott halat, de a bográcsot ne rakjuk tele, a forrásra legalább két-ujjnyi helyet hagyjunk, öntsünk rá vizet halszínig és tegyük a tűzre. Ha főzés közben kezd habzani, megfelelő mennyiségű karikák-ra vágott vöröshagymát szórunk tetejére, a habra rakjuk kanalanként a szögödi házi cseresznyepaprikát, és ide-oda rázogatóssal akadályozzuk meg az odaégéstől. Forrás közben meg kell ízlelni, és ha szükséges sózni, paprikázni. Ha a leves megfőtt, külön gyúrt, főtt lebbencset teszünk a levesbe.

Cat-fish soup á la Molnárné from Szeged, made in stew-pot

The version á la Molnárné has long-lasting traditions. Originally, it was made by the water-millers. That is to say, the water-millers, beyond the normal wage, had to give a plate of meal to the workers, the young mill-hands who had very good appetite. The fish and the flour were given. The most simple thing to do was cook the kneaded paste in the fish-soup. It has become a famous specialty of Kalocsa, Paks and Baja.

Based on a recipe from 1890.

INGREDIENTS:

- 3 kg of fish (carp and other species too if possible)
- 3 kg of red onions
- 1-3 cherry-peppers
- paste
- 9-10 spoons of seasoning paprika
- 1 tomato
- 1-2 peppers
- 1 clove of garlic

Pour 1-2 fingers of salted water in a stew-pot, put the fish (cut into pieces) in it, but do not fill the stew-pot completely, leave at least a two-finger-space for the boiling, pour water on it until it covers the fish and put it on fire. If some foam appears during the cooking, put some red onion rings on top and some spoonfuls of home-made cherry-pepper on the foam, and shaking the pot a bit we can prevent it from burning. Taste it while it boils and, if it is necessary, add some salt and paprika. If the soup is cooked, put big pieces of kneaded, boiled paste in it.

Szegediner Welssuppe á la Frau Molnár, zubereitet im Kessel

Die „Frau Molnár“- Variante geht auf Traditionen alter Zeiten zurück. Ursprünglich stammt sie von Wassermüllern. Sie mussten nämlich ihre hungrigen Müllergesellen nicht nur belohnen sondern auch sättigen. Es waren Fisch und Mehl schon da. Am einfachsten war, in die Fischsuppe auch geknetete Nudeln mitzukochen. Dies war die Aufgabe von Frau Molnár. Diese Speise wurde in der Gegend von Kalocsa, Paks und Baja ziemlich beliebt.

Nach dem Rezept erfasst im Jahre 1890.

ZUTATEN:

- 3 kilogram Fisch (Karpfen und möglicherweise auch andere Fischarten)
- 3 große Zwiebeln
- 1-3 Stück Kirschnäprika
- Nudel
- 9-10 Esslöffel Gewürzpaprika
- eine Tomate
- 1-2 Stück Paprikaschoten
- eine Knoblauchzehe

In den Kessel 1-2 Finger Salzwasser geben, die zerstückelten Fische daraufgeben, im Kessel für 2 Finger Wasser Platz lassen, mit genauso viel Wasser aufgießen, das der Fisch bedeckt ist, zum Kochen bringen. Entsteht beim Kochen Schaum, mit genug Zwiebeln bestreuen, auf den Schaum den Szegediner Paprika „löffelweise“ geben. In der Zwischenzeit ständig rühren, damit die Suppe nicht anbrennt. Beim Kochen kosten, nach Geschmack salzen, Gewürzpaprika zugeben. Ist die Suppe gekocht, gesondert geknetete und gekochte Fleckkerl in die Suppe geben.



Hideg kapros tökfőzelék, Debreceeni kolbásszal töltött sertés szűzzel

A DEBRECENI KOLBÁSZ RÉGIES NÉPI ELKÉSZÍTÉSE:

A „debreceeni” kolbászhoz kövér és sovány disznóhúst vegyesen kell használni. A húst egy kerek fenekű teknőbe tegyük, nagy darabokban meghagyva. A két kézbe két hosszú pengéjű kést fogunk, és azzal a húst hosszában addig vagdaljuk, míg az egész hús szép, apró részecskére oszlik. Mikor a húst megvagdaltuk, tegyünk bele kalocsai fűszerpaprikát, sót és borsot, ízlés szerint. Kevés apróra vágott fokhagymát is lehet beletenni. Tíz kiló húshoz tegyünk egy liter vizet is, azzal együtt gyúrjuk jól el a fűszeres húst. Azután a kolbászhoz való disznóbelet töltjük meg jó keményen a hússal. A kolbászokat egy napig hagyjuk szikkadni, és csak azután tegyük a füstre, ahol elég, ha két napig áll.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|---|--|-----------------|
| • 4 hosszú szál füstölt debreceni kolbász | • 4 szelet császárhúsos füstölt szalonna | • őrölt bors |
| • 2,5 kg gyalult tök | • 5 dkg vöröshagyma | • 3 dl tejföl |
| • 7 dkg zsír | • 8 dkg liszt | • kapor |
| • ecet | • cukor | • só |
| • tejszínhab | • 4 db sertés szűz | • majoránna, só |

A gyalult tököket sózzuk meg, s összekeverve hagyjuk állni 15-20 percig, majd csavarjuk ki belőle a felesleges nedvességet. A zsírral és a liszttel készítsünk világos rántást, adjuk hozzá az apróra kockázott hagymát, s a finomra vágott kapor felét, majd tegyük bele a tököket is. Mérsékelt tűzön, időnként megkeverve főzzük, s szükség szerint engedjük fel vízzel, vagy csontlével. Ha puha, keverjük bele a tejfölt, sózzuk, cukrozzuk, savanyítsuk kevés ecet-tel vagy citromlével és adjuk hozzá a vágott kapor maradékát. Kihűtjük és keményre vert, nem édes tejszínhabbal lágyan összekeverjük. A sertés szűzt megmossuk, leszárogatjuk, majd éles késsel mindegyikbe akkora nyílást vágunk, hogy egy kolbászdarab kényelmesen beférjen. Az üreget sóval, borssal, majoránnával bedörzsöljük, majd beletesszük a kolbászt. A húsokat kívülről megsózzuk, egy-egy szelet húsos szalonnát fektetünk rájuk, és külön-külön dupla alufóliába csomagoljuk, majd a parázsló faszén fölé állított rácsra rakjuk. Kb. 45 percig sütjük, közben meg-megforgatjuk. Ha a szűz átsült, kihűtjük, és vékony szeleteket helyezünk a hideg tökfőzelékre

Cold pumpkin dish with dill and pork chops filled with sausage (debreceeni)

THE POPULAR, TRADITIONAL WAY “DEBRECENI” SAUSAGE IS MADE:

To make “debreceeni” sausage both fat and lean pork are needed. Put bigger pieces of meat in a round hutch. Take two long-bladed knives in both hands and cut the meat lengthwise until it falls into tiny pieces. When the meat has been cut in, season it with paprika, salt and pepper according to taste. Some garlic cut into tiny pieces can go into it either. For ten kilos of meat pour also a litre of water and knead the spiced meat with it. Then fill the pig-guts (used for sausage) well with meat. Let the sausages dehumidify for a day, then smoke them for two days.

INGREDIENTS:

- | | | |
|---|---------------------------|-------------------------------|
| • 4 long sticks of “debreceeni” sausage | • 4 chops of smoked bacon | • 2, 5 kg of shredded pumpkin |
| • 5 dg of red onion | • 3 dl of sour cream | • 7 dg of fat |
| • 8 dg of flour | • dill | • vinegar |
| • sugar | • salt | • whipped cream |
| • 4 pork chops | • ground pepper | • marjoram |

Salt the shredded pumpkin, mix it and let it stand for 15-20 minutes, then press the superfluous liquid from it. Make a light roux from the fat and the flour, add the diced onion and half of the fine-cut dill, and finally put the pumpkin in it. Cook it on moderate fire, mixing it sometimes, add water or stock if necessary. When it is soft, add the sour cream, salt, sugar, make it sour with little vinegar or lemon juice and add the rest of the cut dill. Let it cool down and mix it with the well-whipped but not sweet cream.

Wash the pork chops, dry them, take a sharp knife and cut such big holes on the chops that sausages can be put into them. Rub the holes with salt, pepper, marjoram and put the sausages into them. Salt the chops from outside, lay a slice of bacon on each and wrap them separately into tinfoil. Then place them on a grate over smouldering charcoal. Roast them for about 45 minutes, turning them over. When the chops are well-roasted, let them cool and put thin slices on the pumpkin.

Kaltes Kürbisgemüse mit Dill, Schweinekottlett mit Debrecener Würstchen gefüllt nach Jungfrauen Art

DIE DAMALIGE ZUBEREITUNG DER DEBRECENER WÜRSTCHEN:

Zum Debrecener Würstchen braucht man sowohl dickes als auch mageres Schweinefleisch. Das Fleisch in größere Stücke schneiden, in eine rundförmige Schüssel legen. Ein Messer mit langer Klinge nehmen, das Fleisch der Länge nach hacken, bis das ganze Fleisch in schönen und winzigen Stücken verteilt ist. Nach dem Schneiden nach Geschmack Gewürzpaprika von Kalocsa, Salz, Pfeffer dazu geben. Man kann es auch mit wenig kleingeschnittenem Knoblauch bereichern. Zum 10 Kilogramm Fleisch 1 Liter Wasser geben, und sie durchrühren. Dann den Darm reichlich mit dem Fleisch füllen, die Würstchen für einen Tag trocknen lassen, und erst dann auf den Rauch für zwei Tage geben, wo sie bei zwei Tage Stehen anbrennen.

ZUTATEN:

- | | | |
|---|-----------------------------------|--------------------|
| • 4 Stück lange, geräucherte Debrecener Würstchen | • 2,5 Kilogramm gehobelter Kürbis | • 50 Gramm Zwiebel |
| • 4 Scheiben geräucherter Speck mit Kaiserfleisch | • 0,3 Liter saure Sahne | • 70 Gramm Schmalz |
| • 80 Gramm Mehl | • Dill | • Essig |
| • Zucker | • Salz | • Sahne |
| • 4 Stück Schweinekottlett | • gemahlener Pfeffer | • Majoran, Salz |

Den gehobelten Kürbis salzen, durchkneten und 15-20 Minuten stehen lassen. Die überflüssige Feuchtigkeit entfernen. Mit dem Schmalz und Mehl eine helle Mehlschwitze machen, die kleingeschnittenen Zwiebeln und die Hälfte des fein zerschnittenen Dills, dann auch den Kürbis hineingeben. Bei mäßiger Hitze unter zeitweiligem Umrühren kochen, und nötigenfalls mit Wasser oder Kochensud auffüllen. Wenn der Kürbis gar ist, die saure Sahne hineinrühren, salzen, Zucker hineingeben, mit Essig oder Zitronen säuern, und den Rest vom Dill dazugeben. Abdämpfen und mit der hart geschlagenen süßen Sahne weich umrühren. Das Schweinekottlett waschen, abtrocknen, und mit scharfem Messer Löcher für die Stücke schneiden. Die Löcher mit Salz, Pfeffer, Majoran durchreiben, dann die Würstchen hineingeben. Das Fleisch von außen salzen, darauf je eine Scheibe fleischigen Speck legen, und separat in doppelte Folie einpacken, anschließend auf Rost über glimmende Holzkohle legen. 45 Minuten lang braten, inzwischen wenden. Ist das Fleisch durchgebraten, abdämpfen, und die dünnen Scheiben auf das kalte Kürbisgemüse legen.



Oroszázi bízott hideg libamáj zsírjában

Magyarországon a baromfiipart elsők között 1896-ban Orosházán alapította meg a B. M. Bernardinelli család, így Orosháza méltán nevezhető a magyar baromfiipar bölcsőjének.

Régebben úgy fogtak a libatöméshez, hogy Márton-napra (november 11-re) meghízzanak. A tömést ősszel kezdték meg, és öt-hat héten keresztül, naponta kétszer (reggel és este) vízben áztatott, sózott kukoricával tömték a libákat.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|----------------------|-----------------|------------------------------|
| • 800 g libamáj | • 100 g libaháj | • 60 g vöröshagyma |
| • 1,5 dl tej | • egész bors | • édes-nemes szegedi paprika |
| • só (ízlés szerint) | | |

A friss libamájat lehártyázzuk, kierezzük. Gyengén sózott hideg tejben kb. 1 órát áztatjuk, majd szalvétával szárazra itatjuk. A libamájat lábasba tesszük, hozzáadjuk a libaháját, a karikára vágott vöröshagymát, majd egész borssal fűszerezzük. Kevés vizet öntünk alá és fedővel letakarva, a sütőben mérsékelt tűzön sütjük. Vigyázzunk arra, hogy a máj közepe ne maradjon nyers, ugyanakkor ne süssük túl sokáig, mert akkor kemény lesz. A májat a zsírból lapátkanállal kiemeljük. Óvatosan vágódeszkára tesszük. Közben a zsírt egy kevés piros paprikával megszínezzük és átszűrjük. Amikor a máj kihűlt, éles késsel felszeleteljük, és a kidermesztett libazsírral tálaljuk.

Fattened goose-liver from Orosháza in its grease

The poultry industry in Hungary was founded in 1896 in Orosháza by the B. M. Bernardinelli family, so Orosháza can be rightly called the cradle of the Hungarian poultry industry.

People used to feed geese so that they fatten by Martin's Day (11th November). They started the feeding in autumn and twice a day for five-six weeks they crammed the geese with salted corn which they had soaked in water.

INGREDIENTS:

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| • 800 g of goose-liver | • 100 g of goose grease | • 60 g of red onion |
| • 1, 5 dl of milk | • whole grains of pepper | • sweet-noble paprika from Szeged |
| • salt (according to taste) | | |

Remove the film from the surface of the goose-liver and remove the veins as well. Soak it in cold, mildly salted milk for about an hour then dry it with a piece of paper napkin. Put the goose-liver in a pan, add the goose grease and the onion rings, then season it with whole grains of pepper. Pour little water under it, cover it and cook it in a mild oven. Be careful that the inner parts of the liver roast through completely. At the same time do not leave it in the oven for too long lest it hardens too much. Take the liver out from the grease with a big spoon. Put it gently on a chopping-board. Colour the grease with a little red paprika and pass it through a sieve. When the liver cools down, slice it with a sharp knife and serve it with the chilled goose grease.

Kalte Gänseleber im eigenen Fett nach Oroshazer Art

In Ungarn wurde das Geflügelgewerbe als erstes von der B.M. Bernardinelli Familie 1896 gegründet, so gilt Orosháza gerechterweise als die Krippe des ungarischen Geflügelgewerbes. Früher fing man an, die Gänse im Herbst zu mästen, damit sie bis zum Martinstag (11.November) richtig gemästet sind. Man mästete die Gänse mit im Wasser aufgeweichtem und gesalzenem Mais. Die Prozedur wurde fünf – oder sechsmal in der Woche, zweimal am Tag durchgeführt.

ZUTATEN:

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| • 800 Gramm Gänseleber | • 100 Gramm Gänsefett | • 60 Gramm Zwiebel |
| • 0,15 Liter Milch | • ganze Pfefferkörner | • Edelsüßpaprika von Szeged |
| • Salz (nach Geschmack) | | |

Die frische Gänseleber enthäuten, die Adern entfernen, in wenig gesalzener kalter Milch eine Stunde lang aufweichen lassen, dann mit Serviette trocken tupfen. Die Gänseleber in einen Topf legen, das Gänsefett und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln dazugeben, dann mit den ganzen Pfefferkörnern würzen. Wenig Wasser darunter gießen, und zugedeckt im Ofen bei mäßiger Hitze braten. Auf die Länge der Bratenzeit muss man gründlich achten: die Mitte der Leber darf nicht roh bleiben aber sie darf auch nicht anbrennen. Die Leber mit einem Schaufel-Löffel aus dem Fett nehmen. Vorsichtig aufs Schneidebrett legen. Inzwischen das Fett mit wenig Edelsüßpaprika färben und abseihen. Ist die Leber ausgekühlt, mit scharfem Messer aufschneiden und mit dem erstarrten Gänsefett servieren.



Szürke marha bélszín tatár magyarosan

A magyar szürke marha a Hortobágy gyógyfüves illatú legelőit járja éveken át. Ez, a Kárpát-medencében kialakult ősi állatfajta az itt élő pásztorok társa. A hagyományosan szabadon legeltetett jószág állandó mozgása, lassú fejlődése segíti húsában az íz anyagok felhalmozódását, így a szürke marha messzi földön híres, egyedi zamatú hússal szolgál.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| • 60 dkg szürke marha bélszín | • 4 tojássárgája | • 1 közepes fej reszelt vöröshagyma |
| • só | • őrölt fekete bors, kömény | • őrölt kicsit csípősebb pirospaprika |
| • mustár | • ketchup | • 6 dkg vaj |
| • 0,5 dl olaj | | |

A bélszín finomra daráljuk. Az olajt és a fűszerpaprikát elkeverjük, majd hozzáadjuk a tojások sárgáját és a puha vajat. Ezt összedolgozzuk. Hozzáadjuk a nagyon apróra vágott vöröshagymát, a fűszereket, és alaposan elkeverjük.

Fore-tastes from the Hungarian cuisine: Tatar beef-steak from Hungarian grey cattle

The Hungarian grey cattle wanders for years on the Hortobágy, on fields that smell from herbs. This ancient species which was first found in the Carpathian-basin is the companion of the shepherds living here. As the cattle are traditionally grazed free, they are in constant movement and they develop slowly, so the aroma substances can accumulate in its flesh easily. Therefore the grey cattle is famous for its unique, aromatic flesh all over the world.

INGREDIENTS:

- | | | |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| • 60 dg of beef loin | • 4 yolks | • 1 mid-sized grated red onion |
| • salt | • mildly hot, ground red paprika, | • mildly black pepper and cumin |
| • mustard | • ketchup | • 6 dg of butter |
| • 0, 5 dl of oil | | |

Grind the loin fine. Mix the oil with the paprika, add the yolks and the soft butter. Mix them well. Add the red onion (cut into very tiny pieces), the spices and mix them well.

Tatarbeafsteak nach Ungarischer Art

Das ungarische Graurind grast das ganze Jahr über auf den Heiden der Hortobágy. Diese im Karpaten-Becken entstandene uralte Tierrasse gilt als Gefährte der hier lebenden Schäfer. Nach der Tradition grast das Vieh im Freien, was dank der ständigen Bewegung und dem langsamen Wachstum zur Anhäufung von Geschmackstoffen in seinem Fleisch führt. So ist es kein Wunder, dass das Graurind die Welt mit einem berühmten, eigenartigen und besonders aromatischen Fleisch bereichert.

ZUTATEN:

- | | | |
|--|------------|-----------------------------------|
| • 600 Gramm Rinderlendenbraten (roh) | • 4 Eigelb | • 1 mittelgroße geriebene Zwiebel |
| • gemahlener, etwas schärferer Gewürzpaprika | • Salz | • Senf |
| • gemahlener schwarzer Pfeffer, Kümmel | • Ketchup | • 60 Gramm Butter |
| • 0,05 Liter Öl | | |

Den Rinderlendenbraten fein hacken. Das Öl und den Gewürzpaprika umrühren, dann das Eigelb und die weiche Butter hineingeben. Dieses durcharbeiten. Die sehr kleingeschnittenen Zwiebeln, die Gewürze dazugeben und gründlich verrühren.



Hungaricum ízelítők: Házi túróval készített körözött paprikába töltve

A tehéntej mindig fontos étel volt a népi konyhában. A teheneket javarészt az asszonyok fejték. A friss tehéntejet az asszonyok köcsögökbe öntötték, nyáron hűvös kamrákban, télen a konyhákban tartották. A túrót a következőképpen készítették: Az aludttejet nagyobb fazékban gyűjtötték, kemencében, vagy sparhelt szélén melegítették. Először a tejsírt, majd ha a savót is feladta, túrótasakba tették, és a spájzban felakasztották, hogy a savó teljesen kicsepegjen belőle - így friss finom házi túró keletkezett.

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg házi túró
- 2 dl házi tejsírt
- 1 mokkáskanál őrölt köménymag
- 1 evőkanál törött paprika
- ízlés szerint csípős paprika
- 1 nagy fej apróra vágott vöröshagyma
- 1 mokkáskanál fehérbors
- 1 evőkanál só

A hozzávalókat egy nagy tálban habosra keverjük, 24 órán át lehőtte állni hagyjuk. Akkor jó, ha úgy lehet kenni, mint a fagyas zsírt.

Fore-tastes from the Hungarian cuisine: Spiced home-made cottage cheese filled in pepper

Cow-milk has always been very important in traditional, popular cooking. Cows were mainly milked by women. They poured the fresh milk into jugs, stored them in cool pantries in summer and in the kitchen in winter. Cottage cheese was made as follows: they collected the curd in bigger pots and warmed them in an oven or on the edge of a cooking-stove. First they put the sour cream then, if it came up, also the whey into bags and hung them in the pantry to let the whey dribble out completely. This is how delicious, fresh cottage cheese was made at home.

INGREDIENTS:

- 1 kg of home-made cottage cheese
- 2 dl of home-made sour cream
- 1 spoonful of salt
- hot paprika according to taste
- 1 coffee-spoon of ground cumin
- 1 spoonful of ground paprika
- 1 big red onion cut into tiny pieces
- 1 coffee-spoon of white pepper

Put the ingredients in a big bowl, mix them well until it gets a little bit foamy. Put it in the fridge for 24 hours. It is good if it can be spread like chilled fat.

Ungarische Kostproben: Gefüllter Paprika mit Aufstrich aus Hausquark (Topfen)

Die Kuhmilch spielte in der Volksküche immer eine große Rolle. Die Kühe wurden vor allem von Frauen gemolken. Die frische Kuhmilch gelangte in Töpfe, in der Sommerzeit wurden sie in kühlen Kammern, in der Winterzeit in Küchen gelagert. Der Quark wurde folgenderweise zubereitet: die dicke Milch wurde in einem größerem Topf gesammelt und im Backofen gewärmt. Zuerst füllte man den Sauerrahm in Quarktaschen, die in die Speisekammer gehängt wurden, damit die Molke völlig abtropfen konnte. So entstand der köstliche Hausquark.

ZUTATEN:

- 1 Kilogramm Hausquark
- 0,2 Liter hausgemachter Sauerrahm
- 1 EL Salz
- 1 EL gebrochener Paprika
- nach Geschmack scharfer Paprika
- 1 große kleingeschnittene Zwiebel
- 1 ML weißer Pfeffer
- 1 ML gemahlener Kümmel

Die Zutaten in einer großen Schüssel cremig rühren, 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Wenn man den Aufstrich wie den kalten Schmalz schmieren kann, ist er gut.



Csirkepaprikás snidlinges bázi rétestésztába töltve

„NEM VASÁRNPAPRIKÁS, HA NINCS PAPRIKÁS.” — MONDJA A CSONGRÁDI SZÓLÁS.

A kívülről jövő névadás a gulyások készítette húsételre utal. Nem meglepő, hogy ugyanakkor alföldi parasztok is ismerték, s a parasztok közt bukkant fel még a 18. században az étel pörkölt elnevezése. A dél-alföldi paprikatermelő parasztok harmadik nemzedéke a paprika fűszert a gulyásos húsbába beletette, s ezzel kialakult az étel új stílusú megjelenése, megszületett második elnevezése, a paprikás hús, később röviden paprikás (Szeged 1786). Az Alföldön máig megosztva használatos a pörkölt és a paprikás elnevezés.

A rétes egyike azon ételeknek, amely Magyarország gasztronómiájára jellemző, tipikus magyar étel.

HOZZÁVALÓK:				
• 60 dkg liszt	• 3 dl hidegvíz	• 5 dkg zsír	• kevés só	• 1 egész tojás

A tésztát összedolgozzuk finomra, selymesre, hólyagosra. 6 órán át szobahőmérsékleten pihentetjük. Ezt követően három tányérmagyságú cipőbe szakítjuk. A pihentetés idején előkészítjük azt a zsírt, amit a cipőkhöz kenünk. Ennek hozzávalói: 15 dkg zsír, 1 teáskanál liszt, 1 kanál 10%-os ecet. Habosra keverjük, majd a cipők tetejére kenjük. Langyos tányérral lefedjük, majd 2 órát pihentetjük. Ezután nyújtjuk, töltjük, feltekerjük, majd tepsibe rakjuk. Tetejét vékonyan olvasztott zsírral megkenjük, süjtük. Melegen daraboljuk.

HOZZÁVALÓK:				
• 1 db kakas	• 25 dkg vöröshagyma	• 10 dkg libazsír	• 10 dkg zöldpaprika	• 10 dkg paradicsom
• 5 dkg liszt	• 4 dl tejföl	• 2 db tojás sárga	• szegedi fűszerpaprika őrlémény	• törött bors, só

Az előkészített kakast felteszjük főzni. A finomra vágott vöröshagymát a libazsíron üvegesre pirítjuk, beletesszük a kis kockákra összevágott zöldpaprikát, majd paradicsomot. Megsózjuk szegedi fűszerpaprika őrléménnyel, majd behelyezzük a részekre darabolt kakast. Törött borssal, sóval, őrölt köménnyel ízesítjük, és lefedve készre pároljuk. Ha kész, kiemeljük az edényből, és apró kockákra vágjuk. A pörkölt levét egy kis vízzel felengedjük, és tejfeles habarással megfogadjuk. Az apró kockákra vágott kakas húst összekeverjük 2 evőkanál tejföllel és 2 tojásssággal, és apróra vágott snidlinggel majd a rétes tésztába töltjük. Forró sütőbe téve készre süjtük.

Chicken with paprika stuffed in home-made strudel flavoured with chive

“THERE IS NO SUNDAY IF THERE ISN’T CHICKEN WITH PAPRIKA ON THE TABLE.” – A SAYING QUOTES FROM CSONGRÁD.

The name-giving coming from outside refers to a meat dish made by herdsmen. It is not surprising that it was also well-known among the peasants living in the Great Plain at the time, and it was the peasants who named it pörkölt in the 18th century. The third generation of the pepper-grower peasants living in the southern part of the Great Plain added the paprika to the goulash meat creating a new version of this meal, which was named as paprikás hús (meat with paprika), later paprikás for short (Szeged 1786). In the Great Plain both pörkölt and paprikás are still used as names for the same thing. The strudel is one of those specialties which are typical of Hungarian gastronomy.

INGREDIENTS:				
• 60 dg of flour	• 3 dl of cold water	• 5 dg of fat	• little salt	• 1 egg

Mix the ingredients to get fine, silky, blistery paste. Let it repose for 6 hours at room temperature. Then divide the paste into three, plate-sized loaves. While the paste is let repose, prepare the oil which will be spread on the loaves. Its ingredients are: 15 dg of fat, 1 teaspoon of flour, 1 spoon of 10% vinegar. Mix it until it is foamy then spread it on top of the loaves. Cover them with tepid plates, then let them repose for 2 hours. Then stretch, fill, roll them and put them in a baking-dish. Spread a thin layer of melted fat on the top. Slice while they are warm.

INGREDIENTS:				
• 1 rooster	• 25 dg of red onion	• 10 dg of goose-fat	• 10 dg of green peppers	• 10 dg of tomatoes
• 5 dg of flour	• 4 dl of sour cream	• 2 yolks	• ground seasoning paprika from Szeged	• ground pepper, salt

Put on the prepared rooster to cook. Fry the fine-cut red onion glassy on the goose-fat, add the green peppers (diced into small pieces), then the tomatoes. Sprinkle it with ground paprika then put the pieces of rooster in it. Season it with ground pepper, salt, ground cumin and stew it under cover until it is tender. When it is ready, take it out from the pan and dice it. Put some water in the stew, make thickening from sour cream and add it to the stew. Mix the small dices of rooster with 2 spoons of sour cream, 2 yolks and chive cut into tiny pieces, then fill it in the strudel. Bake it ready in hot oven.

Paprikabuhn in hausgemachtem Schnittlauch - Strudelteig

„OHNE PAPRIKÁS GIBT ES KEINEN SONNTAG” SAGT DER SPRUCH AUS CSONGRAD.

Die von weit hergebrachte Benennung weist auf die von Schweinehirten zubereitete Fleischspeise hin. Es ist keine Überraschung, dass sie gleichzeitig auch unter Bauern vom Flachland bekannt war. Die Bezeichnung „pörkölt“ taucht erst im 18. Jahrhundert im Bauernkreis auf. Die dritte Generation der Paprikaerzeuger vom Süd-Tiefeland schmeckte auch das Gulaschfleisch mit Gewürzpaprika ab, so entstand die neue Form der Speise und gleichzeitig die zweite Benennung „das Paprikafleisch“, später die kurze Form „paprikás“ (Szeged 1786). Im Flachland kommen beide Benennungen bis heute verteilt vor. Der Strudel gilt als eine der hervorragendsten Spezialitäten in der Gastronomie Ungarns.

ZUTATEN:				
• 600 Gramm mehl	• 0,3 L Kaltwasser	• 50 Gramm Fett	• wenig Salz	• 1 ganzes Ei

Den Teig fein, seidig und blasig kneten. Dann 6 Stunden lang bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Teig in drei tellergroße Laibchen teilen. Inzwischen das Fett vorbereiten, das auf die Laibchen kommen soll. Die Zutaten dazu: 150 Gramm Fett, 1 Teelöffel Mehl, 1 Löffel 10%er Essig. Diese schaumig rühren, die Laibchen damit oben bestreichen, mit einem lauwarmen Teller bedecken und 2 Stunden lang ruhen lassen. Danach den Teig ausrollen, füllen, dann aufrollen, auf ein Backblech legen, oben mit geschmolzenem Fett dünn bestreichen und schließlich backen. Warm wird er in Stücke geschnitten.

ZUTATEN				
• 1 Huhn	• 250 Gramm Zwiebeln	• 100 Gramm Gänsefett	• 100 Gramm Grüner Paprika	• 100 Gramm Tomaten
• 50 gramm Mehl	• 0,4 Liter saure Sahne	• 2 Eigelb	• Edelsüßpaprika von Szeged	• gebrochener Pfeffer, Salz

Das vorbereitete Huhn zum Kochen bringen. Die kleingeschnittenen Zwiebeln im Fett glasig bräunen, die kleingewürfelten Grünpaprikastücke, dann auch die Tomaten hineingeben. Diese mit Edelsüßpaprika von Szeged überstreuen, dann das in seine Teile zerstückelte Huhn hineinlegen. Anschließend Pfeffer, Salz und gemahlene Kümmel zugeben und diese zudeckt gar schmoren. Ist das alles fertig gekocht fertig, aus der Schüssel herausnehmen und kleinstwürfelig schneiden. Die Gulaschsoße mit wenig Wasser auffüllen. Das Mehl in dem Sauerrahm anrühren und mit der Pörköltsoße binden. Das klein gewürfelte Hühnerfleisch mit 2 Esslöffel Sauerrahm, 2 Eigelb und klein geschnittenem Schnittlauch anrühren. Diese in den Strudelteig füllen, schließlich in den Ofen legen und fertig backen.



Borjúmájas borjűmirigy, ahogy Marchal készítette

MARCHAL JÓZSEF (1873-1929), A XIX. SZÁZAD NAGY SZAKÁCSGÉYÉNISÉGE

Marchal József Franciaországban kezdte pályafutását, ahol elsajátította a francia konyha titkait. Szakácsa volt III. Napóleonnak, Albert főhercegnek és Ferenc Józsefnek is. Nevéhez fűződik a világhírű Marchal máj.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-----------------------|------------------------|--------------------------------------|
| • 80 dkg borjűmáj | • 10x6 dkg borjűmirigy | • 25 dkg kolozsvári császár szalonna |
| • 5 dkg zsír | • 5 dkg liszt | • só, bors, ízlés szerint |
| • petrezselyem zöldje | • 10 dkg liszt | • 2 db tojás |
| • morzsa | • 15 dkg vaj | • 30 dkg zöld spárga |

A borjűmájból tíz egyforma szeletet vágunk. A szalonna bőrét éles késsel levágjuk, és tíz szeletre vágjuk. A szalonna szeleteket kevés zsiradékban ropogósra sütjük, és a zsírból kiszedve melegen tartjuk. A borjűmirigyet hideg vízben kiáztatjuk, sós vízben felforraljuk, lehűtjük, és ruhán leszárítjuk. Szeletekre vágjuk, megsózzuk, lisztbe felvert tojásba mártjuk, morzsába forgatjuk és kevés vajban világos sárgára sütjük. A májszeleteket sózzuk, borsozzuk, és lisztbe mártva a szalonna zsírában aranyásárgára pirítjuk. Vajas zöld spárgával tálaljuk.

Neck sweet-bread with calf's liver, as Marchal made it

JÓZSEF MARCHAL (1873-1929), SIGNIFICANT CHEF OF THE 19TH CENTURY.

József Marchal started his career in France where he picked up the secrets of the French cuisine. He worked as a chef for Napoleon, for archduke Albert and for Francis Joseph as well. The world-famous Marchal liver is attributed to him.

INGREDIENTS:

- | | | |
|-------------------------|---------------------------------|--|
| • 80 dg of calf's liver | • 10 x 6 dg of neck sweet-bread | • 25 dg of Kaiser bacon from Kolozsvár |
| • 5 dg of fat | • 5 dg of flour | • salt, pepper according to taste |
| • green of parsley | • 10 dg of flour | • 2 eggs |
| • breadcrumbs | • 15 dg of butter | • 30 dg of green asparagus |

Cut the calf's liver into ten identical slices. Cut the skin of the bacon off and cut the bacon into ten slices. Fry the slices of bacon crackling on little fat and keep them warm after being taken out. Soak the neck sweet-bread in cold water, boil it in salted water, let it cool down and dry it on a cloth. Slice and salt it, dip it into the mixture of flour and egg, roll it in breadcrumbs and fry it light brown on little butter. Season the slices of liver with salt and pepper, and after putting them in flour, fry them in the fat of the bacon until they reach gilt colour. Serve with buttered green asparagus.

Kalbsdbries mit Kalbsleber, zubereitet von Marchal

JÓZSEF MARCHAL (1873-1929), BERÜHMTE KOCHPERSÖNLICHKEIT DES XIX. JAHRHUNDERTS.

József Marchal begann seine Karriere in Frankreich, wo er sich auch die Geheimnisse der französischen Küche angeeignet hatte. Er fungierte als Koch von Napoleon III., Erzherzog Adalbert, sowie Kaiser Josef Franz. Mit seinem Namen ist die weltberühmte Leber von Marchal verbunden.

ZUTATEN:

- | | | |
|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| • 800 Gramm Kalbsleber | • 10 Stück á 60 Gramm Kalbsbrisen | • 250 Gramm Kaiserspeck von Kolozsvár |
| • 50 Gramm Fett | • 50 Gramm Mehl | • Salz, Pfeffer, nach Geschmack |
| • Petersilie | • 100 Gramm Mehl | • 2 Eier |
| • Brösel | • 150 Gramm Butter | • 300 Gramm Grűnspargel |

Aus dem Kalbsleber zehn gleiche Scheiben schneiden. Die Haut des Specks mit scharfem Messer entfernen, danach in zehn Scheiben schneiden. Die Speckscheiben in wenig Fett knusprig braten, dann aus dem Fett herausnehmen und warm halten. Die Kalbsbrisen im Kaltwasser auswässern, im Salzwasser aufkochen, abkühlen und schließlich auf einem Küchentuch trocknen lassen. Diese in Scheiben schneiden, salzen, panieren und in wenig Fett hellgelb backen. Die Leberscheiben salzen, pfeffern und ins Mehl getunkt im Speckfett bräunen. Mit Spargelbutter übergossen servieren.



Tejfölös Rácponty, ahogy Krúdy Gyula szerette

KRÚDY GYULA (1878-1933), ÍRÓ

Krúdy Gyula, a magyar gasztronómia írófejedelme. Nincs még egy író, aki annyit és olyan részletesen írt volna evésről-ivásról. Az ételeknek és az italoknak tudományos szintű szakértője volt: műveiben a konyhaművészet és a borászat példátlan bemutatást kapott.

HOZZÁVALÓK:

- | | | | |
|-----------------|----------------------|---------------------------|------------------|
| • 1 kg ponty | • 2 kanál zsír | • 10 dkg füstölt szalonna | • 1 kg burgonya |
| • 1 fej hagyma | • 0,2 kg zöldpaprika | • 0,2 kg paradicsom | • 1 pohár tejföl |
| • 1 kanál liszt | • paprika, só | | |

Egy szép kövér pontyot tisztítsunk meg, vágjuk kétfelé hosszában és sózzuk be, aztán a pikkelyes felét 2 ujnyi távolságban vagdossuk be, de azért szét ne essék. Ezekbe a bevágásokba megfelelő hosszúságú só- és paprikába mártott szalonnaszleteket rakjunk. Most a sütőpléh fenekére illesszünk ujnyi vastag pálcácskákat egymástól 2 ujnyi távolságban, ezekre tegyük a két fél halat egymás mellé, hintsük be karikára vágott vöröshagymával, paradicsomdarabokkal, a szalonnával, szórjuk be paprikával és tejföllel leöntve, egy óráig süssük. Ha puhára sült, töltsünk még egy kevés tejfölt hozzá, kicsit pároljuk meg s adjuk fel.

Devilled carp with sour cream, as Gyula Krúdy liked it

GYULA KRÚDY (1878-1933), WRITER.

Gyula Krúdy, one of the most outstanding writers interested in Hungarian gastronomy. There is no other writer who wrote so much and so passionately about eating and drinking. He was an expert on foods and drinks on an academic level: he presented gastronomy and oenology in his works in an extraordinary way.

INGREDIENTS:

- | | | | |
|--------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| • 1 kg of carp | • 2 spoons of fat | • 10 dg of smoked bacon | • 1 kg of potatoes |
| • 1 onion | • 0, 2 kg of green peppers | • 0, 2 kg of tomatoes | • 1 cup of sour cream |
| • 1 spoon of flour | • paprika, salt | | |

Clean a nice fat carp, cut it into halves, salt it and crimp the flaked part at two-finger-distances avoiding that it fall apart. Put properly-sized slices of bacon seasoned with salt and paprika in these holes. Put one-finger-thick small sticks on the bottom of the baking-sheet at two-finger-distances and put the two half-fish on them. Place red onion rings, tomato-pieces, the bacon on the fish, season it with paprika and pour sour cream on it. Roast for an hour. If it's soft, add some sour cream again and stew it for a little while.

Karpfen nach serbischer Art, wie von Gyula Krúdy bevorzugt

GYULA KRÚDY (1878 – 1933)

Gyula Krúdy wird als die größte Schriftsteller-Persönlichkeit der ungarischen Gastronomie angesehen. Man kennt keinen Schriftsteller, der so viel und ausführlich vom Essen und Trinken geschrieben hätte. Er wurde sogar als Experte für Speisen und Getränke betrachtet: In seinen Werken wurden Köchenkunst und Weinkunde beispiellos vorgestellt.

ZUTATEN:

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
| • 1 Kilogramm Karpfen | • 2 Löffel Fett | • 100 Gramm Räucherspeck |
| • 1 Kilogramm Kartoffeln | • 1 Zwiebel | • 200 Gramm Grünpaprika |
| • 200 Gramm Tomaten | • 1 Brecher Sauerrahm | • 1 Löffel Mehl |
| • Gewürzpaprika, Salz | | |

Einen dicken Karpfen abspülen, längs in zwei Stücke schneiden, salzen, dann seine Schuppenseite in kleinen Abständen (2 Finger) einschneiden, er darf aber nicht zusammenfallen. Die Speckscheiben in Salz und Gewürzpaprika tunken, dann diese in die Einschnitte hineinstecken. Auf Backblech 1-Finger dicke Stäbchen in kleinen Abständen (2 Finger) und darauf die zwei Fischhälften legen. Sie mit in Ringe geschnittenen Zwiebeln, Tomatenstücken und Speck bestreuen, Gewürzpaprika darüberstreuen, mit Sauerrahm begießen, schließlich eine Stunde lang braten lassen. Ist der Fisch gar, noch etwas Sauerrahm dazu geben, und servieren.



Balatoni fogas filé keszthelyi módra, rántott burgonyával

(AZ 1958 VILÁGKIÁLLÍTÁSRA KÉSZÜLT KOMPOZÍCIÓ)

Jókai Mór tollából: „A Balaton-vidék egy bájos menyasszony, ki vőlegényére vár, minden ponton új bájait tárja fel; mentül tovább nézzük, annál szebbnek látjuk, s bár nevéssenek ki érte, én azt mondom, hogy az egész táj mosolyog.” Széchenyi István is azt írta, hogy a jóízű balatoni fogas, mely minden édesvízi halak királya.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|--|--|---|
| • 720 g balatoni fogas filé | • 1/3 csésze napraforgóolaj a sütéshez | • 1 csésze hal alaplé, fogas csontokból |
| • ? csésze Tokaji Furmint | • 2 csésze tejszín | • 600 g élő folyami rák |
| • 2 teáskanál só | • 200 g Champignon gomba, cikkekre vágva | • 3 kis csokor kapor |
| • 500 g burgonya | • só | • 60 g vaj |
| • 2 evőkanál petrezselyem zöldje finomra vágva | | |

A fogas filétet sózzuk, lisztbe hempergetjük, majd félretesszük. Közvetlenül tálalás előtt forró olajon kb. 25 cm átmérőjű serpenyőben mindkét oldalukat megsütjük. (6-7 perc) Az 1 csésze alapléhez ? csésze Furmintot öntünk, és lassan 1/3 részére beforraljuk. Egy 1 literes gyorsforralóban 2 csésze tejszínt a felére beforralunk, hozzáöntjük a fehérboros alaplevet, egybeforraljuk és sózzuk. 2 evőkanál frissen vágott kaporral összeturmixoljuk, így halványzöld mártást kapunk. Belekevertünk 1 evőkanál vágott kaporot, és tálalásig melegen tartjuk. Egy 3 literes lábasban 1/2 liter vízben 2 teáskanál sót és 1 kis csokor kaporot forralunk. A rákokat forrásban lévő sós, kapos vízben 5 percig főzzük, majd lehűtjük. 4 db szép rákot egészben félretesszünk díszíteni. A többiből kibontjuk a húst, és vajban átmelegítjük. A gombafejet cikkekre vágjuk és vajon megpároljuk. Sóval és frissen őrölt fehér borssal ízesítjük. Szűrűkanálban lecsepegtetve tálaljuk. A burgonyát cikkekre vágjuk, és sós vízben puhára főzzük. A vizet leöntjük és petrezselymes forró vajban átforgatjuk a burgonyákat. 4 tányérra elosztjuk a kapos mártást, erre helyezzük a megsütött filétet. Egyik oldalára a rákhúst, másik oldalára a párolt gombát helyezzük, mellé a petrezselymes burgonyát.

Pike-perch fillet from Balaton á la Keszthely, with coated potatoes

(THE VERSION WHICH WAS MADE FOR THE WORLD-EXHIBITION IN 1958)

From Mór Jókai's pen: "The Balaton-region is a graceful bride waiting for her bridegroom who unveils newer and newer details of her beauty. The longer we contemplate her, the more beautiful we see her. And even if you laugh at me, I'm telling you: the whole land is smiling." István Széchenyi wrote that a savoury pike-perch from the Balaton is the king of all fresh-water fish.

INGREDIENTS:

- | | | |
|---|---|---|
| • 720 g of pike-perch fillet from Balaton | • 1/3 cup of sunflower oil for frying | • 200 g of Champignon mushrooms, cut into gyrons |
| • ? cup Furmint from Tokaj | • 60 g of butter | • 1 cup of the base for fish-soup from pike-perch bones |
| • salt | • 2 spoons of fine-cut green of parsley | • 2 cups of cream |
| • 2 teaspoons of salt | • 3 small bunches of dill | • 600 g of live crawfish |
| • 500 g of potatoes | | |

Salt the pike-perch fillets, roll them in flour and put them aside. Right before serving fry both sides for 6-7 minutes in hot oil in a frying-pan (diameter: 25 cm). Pour the Furmint into the base for fish-soup and boil it slowly till its one-third part. Take a 1-liter chafing-dish and boil the cream till its half part. Add the base, boil and salt it. Mix it with a machine with 2 spoons of freshly cut dill to get a pale green sauce. Mix 1 spoon of cut dill and keep it warm until serving.

In half a litre of water boil 2 teaspoons of salt and 1 small bunch of dill in a 3-litre-pot. Put the crawfish in boiling salted water and boil them for 5 minutes, then let them cool down. Put aside 4 nice crawfish for decoration. Get the flesh out of the rest of the crawfish and heat it in butter. Cut the mushrooms into gyrons and stew them on butter. Season with salt and freshly ground white pepper. Serve drained off in a skimmer.

Cut the potatoes into gyrons and boil them soft in salted water. Drain the water and roll the potatoes in parsleyed hot butter.

Divide the dill sauce on four plates and place the fillets on them. On one side put the crawfish, on the other side put the stewed mushrooms and place some parsleyed potatoes as well.

Balatoner Fogoschfilet auf Keszthelyer Art, mit Bratkartoffeln

(DIE KOMPOSITION FÜR DIE WELTAUSSTELLUNG IM JAHRE 1958)

Mór Jókai schrieb: „Die Gegend um den Balaton ist eine anmutige Braut, die auf ihren Bräutigam wartet. Sie zeigt sich immer wieder mit neuer Anmut. Je weiter wir schauen, desto schöner finden wir sie. Ich sage es Ihnen mit aller Entschlossenheit: die ganze Landschaft lächelt sogar.” István Széchenyi sagte, der Balatoner schmackhafte Fogosch sei der ungekrönte König der Süßwasserfische.

ZUTATEN:

- | | | |
|---|---------------------------------------|--------------------|
| • 720 Gramm Balatoner Fogoschfilet | • 1/3 Tasse Sonnenblumenöl zum Braten | • 2 Tassen Obers |
| • 1 Tasse Fischesud von den Fischgräten | • ? Tasse Tokajer Furmint | • 2 Teelöffel Salz |
| • 600 Gramm lebendiger Krebs | • 3 kleine Bündel Dill | • Salz |
| • 200 Gramm Champignons in Scheiben geschnitten | • 500 Gramm Kartoffeln | • 60 Gramm Butter |
| • 2 Esslöffel fein geschnittene Petersilie | | |

Die Fogoschfilets salzen, im Mehl wenden und bei Seite legen. Direkt vor dem Servieren im heißen Öl in der Pfanne (25 cm im Durchmesser) auf beiden Seiten 6 -7 Minuten braten. In den ganzen Fischesud den Tokajer Furmint rühren und langsam auf 1/3 einkochen. In einem 1 Liter Schnelltopf das Obers auf die Hälfte einkochen, den Weinsud zugießen, das alles zusammenkochen und salzen. Mit der Petersilie zusammen mixen, so bekommt man eine hellgrüne Soße. Einen Esslöffel Dill hineinmischen und bis zum Servieren warm lassen. In einem 3 Liter Topf im? Liter Wasser 2 Teelöffel Salz und einen kleinen Bund Dill kochen lassen. Die Krebse in kochendem gesalzenem Dillwasser 5 Minuten lang kochen, dann abkühlen lassen. Zur Dekorierung 4 ganze Krebse bei Seite legen. Aus dem übrig gebliebenen (Krebse) das Fleisch herausnehmen und in Butter aufwärmen. Die in Scheiben geschnittenen Pilzköpfe in Butter dünsten. Mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer würzen. Im Filterlöffel abtropfen lassen und servieren. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, dann im Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen und die Scheiben in heißer Petersilienbutter schwenken. Die Dillsoße auf 4 Teller verteilen, darauf die gebratenen Filets legen. Auf die eine Seite das Krebsfleisch, auf die andere die gedünsteten Pilze und daneben die Kartoffeln legen.



Kemencében sült Szalajka pisztráng fokhagymás tejjel grillezve

A kb. 4 km hosszú Szalajka völgyben folyó Szalajka patak medrét több helyen mesterségesen megduzzasztották, és a tavakban pisztrángot tenyésztene. A pisztráng fehérjében és A vitaminban gazdag, könnyen emészthető és tápértéke igen magas.

HOZZÁVALÓK:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| • 1,5 kg pisztráng | • 10 dkg vaj |
| • 6-8 gerezd fokhagyma | • fél csomó petrezselyemzöld |
| • só, bors | • 0,5 l házi tejföl |

A szobahőmérsékletű vajat elkeverjük a zúzott fokhagymával, az apróra vágott petrezselyemmel, és a tejföllel. A halat megtisztítjuk, beirdaljuk, kívül-belül sózzuk. A vágatokba belekenjük az összekevert mártást. A halakat egy tepsibe tesszük, a maradék öntetet a halak tetejére osztjuk. Forró sütőbe tesszük, és a 25-30 percig sütjük. Nyári könnyű kevert salátával tálaljuk.

Szalajka trout baked in oven, grilled with sour cream and garlic

The bed of the Szalajka-stream running in the 4-km-long Szalajka-valley has been artificially swollen and now trout is bred in the lakes. The trout is rich in protein and vitamin-A, is easily digestible and has high nourishing values.

INGREDIENTS:

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| • 1, 5 kg of trout | • 10 dg of butter |
| • 6-8 cloves of garlic | • half a bunch of green of parsley |
| • salt, pepper | • 0, 5 l of home-made sour cream |

Mix the room temperature butter with the mashed garlic, with the parsley cut into tiny pieces and with the sour cream. Clean and crimp the fish then salt it inside and outside. Put the mixed pulp in the cuts. Place the fish in a baking-dish and put the rest of the pulp on top spreading it on the fish. Put it into hot oven for 25-30 minutes. Serve with light mixed summer salad.

Im Backofen gebackene Forelle Szalajka, gegrillt in Knoblauch – Sauerrahm

Das Bett des etwa 4 Km langen Baches vom Tal Szalajka wurde an mehreren Stellen künstlich aufgestaut und in den Teichen Forellen gezüchtet. Die Forelle ist reich an Eiweiß und Vitaminen hat einen ziemlich hohen Nährwert, daneben ist sie leicht zu verdauen.

ZUTATEN:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| • 1,5 Kilogramm Forellen | • 100 Gramm Butter |
| • 6 – 8 Knoblauchzehen | • halber Bund Petersilie |
| • Salz, Pfeffer | • 0,5 Liter hausgemachter Sauerrahm |

Die Butter (sie soll bei Zimmertemperatur sein) mit dem zerstoßenem Knoblauch, der klein geschnittener Petersilie und den Sauerrahm verrühren. Den Fisch waschen, einschneiden, innen und außen salzen. In die Einschnitte die zubereitete Soße einsmieren. Die Fische aufs Backblech legen, die übriggebliebene Soße auf die Fische verteilen. In heißen Ofen legen und 25 – 30 Minuten lang backen. Mit leichtem, gemischtem Sommersalat servieren.



Márton napi libalakodalmas káposztás laskával

Márton 316-ban született egy római tribunus fiaként. 18 éves korában apja kívánságára a légio katonája lett. Nem sokkal később Amiens-ben megkeresztelkedett, otthagyta a sereget és misszionárius lett, majd 371-ben a Loire menti Torus püspökévé választották. A hagyomány szerint Márton elbűjt a nagy megtiszteltetés előtt a libák között, de a nagy gágogás elárulta.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------------------|
| • egy egész liba | • 1 teáskanál majoránna | • 3-4 gerezd fokhagyma |
| • 1 fej vöröshagyma | • 0,4 kg vegyes zöldség | • 1-1 db paradicsom, paprika |
| • egy kis fej káposzta | • só | • liba zsiradék a pirításhoz |
| • bors | | |

Egy egész sütnivaló libát gondosan kitoklásunk és megmosunk, a hájat és a fölösleges bőrt le vesszük. A libát sóval, borssal, majoránnával ízesítjük, és fokhagymás, hagymás zöldségágyon, a saját zsírjával a sütőben puha ropogósra sütjük. A káposztát finomra reszeljük és vágjuk, lesózzuk, és kicsit állni hagyjuk. Jól kifacsarjuk, kevés zsiradékon, kevergetve, arany barnára pirítjuk. A forró pirított káposztába forgatjuk bele a kifőzött házi laskatészát. Tálalás előtt a libamájat a forró libazsírban megsütjük.

Wedding goose on Martin's Day with ribbon noodles and cabbage

Martin was born in 316 as a son of a Roman tribune. At the age of 18, to his father's wish, became a soldier in the legion. Soon after that, he got baptized in Amiens, left the army and became a missionary. In 371 he was elected bishop of Torus (town along the Loire). According to the tradition, he hid from the big celebration among the geese but the gabble gave him away.

INGREDIENTS:

- | | | |
|---------------------|-------------------------------|------------------------|
| • 1 whole goose | • 1 teaspoon of marjoram | • 3-4 cloves of garlic |
| • 1 red onion | • 0, 4 kg of mixed vegetables | • 1 tomato, 1 pepper |
| • 1 smaller cabbage | • salt | • goose-fat for frying |
| • pepper | | |

Deplume the goose completely (remove even the "bags" of the feathers), wash it and remove the fat and the skin. Season the goose with salt, pepper and marjoram. Place it on vegetables scattered with garlic and onion rings and fry it in its own grease in the oven. Grate and cut the cabbage fine, salt it and let it rest a bit. Squeeze the liquid from it well then stirring it on little fat, fry it until reaches a golden brown colour. Roll the ready home-made ribbon noodles in the cabbage. Fry the goose-liver in hot goose-fat before serving.

Martinigans mit Krautnudeln

Martin von Tours, geboren "Wehrdienst" Kriegsdienst und wurde Missioner. 371 wurde er zum Bischof von Tours geweiht. Nach der alten Tradition versteckte er sich wegen der Verehrung in einem Gänsestall. Die aufgeregt schnatternden Gänse verrieten aber seine Anwesenheit.

ZUTATEN:

- | | | |
|-------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| • 1 ganze Gans | • 1 Teelöffel Majoran | • 3-4 Knoblauchzehen |
| • eine Zwiebel | • 0,4 Kilogramm gemischte Gemüse | • 1 Tomate, 1 Paprika |
| • ein kleiner Krautkopf | • Salz | • Gänsefett zur Bräunung |
| • Pfeffer | | |

Die Gans waschen, Innereien, (Kopf, Hals, Füße und Flügel der Gans) entfernen. Das Fett und die überflüssige Haut entfernen. Die Gans mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. In den Ofen legen und in dem eigenen Fett auf den mit Knoblauch und Zwiebeln bedeckten Gemüse gar und knusprig braten. Das Kraut fein reiben und schneiden, salzen, ein bisschen stehen lassen. Gründlich entsaften, in wenig Fett ab und zu umrührend goldbraun braten. Die gekochten Hausnudeln in das heiße, geröstete Kraut schwenken. Vor dem Servieren die Gänseleber im heißen Gänsefett braten.



Ropogósra sültött fokhagymás kacsamell érmék, kacsás kásával, paprika szósszal

A húsos kásaétel hazája az Alföld. Ezeket itt kölesből, hagymás zsíron pirítva vagy zsíros lében, ill. kásából hússal főzik. Elkészíthetők lábosban és bográcsban egyaránt. Bográcsban valószínűleg meg legjobban az a kíváncsi, hogy főzés közben ne keverjék, nehogy a kása összetörjön.

HOZZÁVALÓK:

- 45 dkg kacsamell
- 8 evőkanál libazsír
- 15 dkg petrezselyemgyökér
- só és őrölt bors
- 50 dkg rizs
- 60 dkg kacsapörölt
- só
- 1 csokor petrezselyem
- 15 dkg gomba
- 1 nagyobb vöröshagyma
- 20 dkg sárgarépa
- 4 gerezd fokhagyma
- 10 dkg zeller

Az aprólkot öntsük fel kb. másfél liter hideg vízzel, adjuk hozzá a megtisztított sárga- és fehérrépát, a zellert, s a gombát. Tegyük bele egészben a meghámozott vöröshagymákat, adjunk hozzá egy-egy csokor petrezselymet, és zellerzöldet, néhány szem fekete-borsot, sót, s lassú tűzre tegyük fel főni. Amikor a húslevesben minden puha, tegyük félre, szedjük le a zsírt, szedjük ki belőle a zöltséget, a húsfélét, s a levet szűrjük át. A húst csontozzuk ki, s a belsőségekkel együtt vágjuk kis kockákra a sárga- és a fehérrépát, a zellert, és a gombát. A rizst mossuk meg, s csurgassuk le. A levesről leszedett zsír egy részét hevítjük fel, forgassuk bele a rizst, s addig kevergessük, amíg az nem válik üveggé. Ekkor öntsük fel a forró húslevesvel (kétannyi leves kell, mint amennyi a rizs térfogata). Amikor a lé felforrt, vegyük egészen kicsire a tüzet, s fedő alatt pároljuk a rizst. Amikor már félig megpuhult, akkor óvatosan keverjük hozzá a zöltséget és a húsfélét, s azzal együtt pároljuk készre. Az aprólkba kerülhet szárny, hát, nyak, szív, zúza, illetve máj - minél többféle, annál jobb.

Crackling duck-breast chops flavoured with garlic, with mush made of duck and paprika-sauce

The home of the mush with meat is the Great Plain where they make it from millet, fried on fat and onion or is cooked in fatty juice. It can be made in a pan or in a stew-pot. It is better to use a stew-pot because one can avoid smashing the mush while stirring it.

INGREDIENTS:

- 45 dg of duck-breast
- 8 spoons of goose grease
- 15 dg of parsley roots
- salt and ground pepper
- 50 dg of rice
- 60 dg of duck giblets
- salt
- 1 bunch of parsley
- 15 dg of mushrooms
- 1 bigger red onion
- 20 dg of carrots
- 4 cloves of garlic
- 10 dg of celery

Pour about 1, 5 litres of water on the giblets, add the cleaned carrots, turnips, celery and mushrooms. Place the whole peeled red onions in it, add the parsley, the celery, some whole black peppers, some salt and put it to boil on slow fire. When everything gets soft, put the soup aside, spoon off the fat, take the vegetables and the meat out and strain the gravy. Bone the meat and dice the giblets, the carrots, the turnips, the celery and the mushrooms. Wash the rice and drip it down. Heat part of the fat removed from the surface of the soup, put the rice in it and stir it until it becomes glassy. At this point, pour twice as much hot soup on the rice. When it boils, use milder heat and stew the rice under cover. When it is half soft, gently add the vegetables and the meat, and stew it ready. Wing, back, heart, gizzard and liver can be used as well, the more kinds of giblets, the better.

Knusprig gebratene Entenbrust-Münzen mit Entenbrei, Knoblauch und Paprikasofse

Als Heimatland der fleischigen Breie gilt die Ungarische Tiefebene. Diese werden aus Hirsen, in Zwiebfett geröstet oder fettigem Sud, mit Fleisch zubereitet. Am besten im Kessel ohne Umrühren zubereiten, damit der Brei nicht zusammenfällt.

ZUTATEN:

- 450 Gramm Entenbrust
- 8 Esslöffel Gänsefett
- 150 Gramm Petersilienwurzeln
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 500 Gramm Reis
- 600 Gramm Entenklein
- Salz
- 1 Bund Petersilie
- 150 Gramm Champignons
- 1 große Zwiebel
- 200 Gramm Möhre
- 4 Knoblauchzehen
- 100 Gramm Sellerie

Das Entenklein mit 1,5 Liter Kaltwasser auffüllen, die geputzten Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerien und Pilze dazu geben. Die im Ganzen geschälten Zwiebel hineingeben, je einen Bund Petersilie bzw. Sellerie, einige schwarze Pfefferkörner, Salz dazu geben, bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Ist in der Fleischsuppe alles gar, bei Seite stellen, ihr Fett entfernen, das Gemüse und die Fleischwaren herausnehmen, schließlich den Sud durchfiltern. Das Fleisch entbeinen, die Innereien, Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerien, Pilze klein würfeln. Den Reis waschen, abtropfen lassen. Einen Teil des von der Suppe abgeschöpften Fettes erhitzen, den Reis darin wenden und solange verrühren, bis er glasig wird. Dann diesen mit der heißen Fleischsuppe auffüllen (man braucht zweimal so viel, wie das Volumen des Reises). Ist der Sud aufgekocht, den Reis bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten. Ist er schon halbgar, die Gemüse und die Fleischwaren vorsichtig unterrühren, und sie zusammen fertig dünsten. Im Klein können Flügel, Rücken, Hals, Herz, Muskelmagen, bzw. Leber sein – Je mehr desto besser.



Borjú java Duna módra házi dödöllével

(A BRÜSSZELI VILÁGKIÁLLÍTÁSON 1958-BAN NAGY KÖZÖNSÉGSIKERNEK ÖRVENDETT.)

A dödölle jellegzetes őrségi, az 1700-as évekből származó tájjellegű étel. Az étel szülőhazájában, az Őrségben készítették a legízletesebben.

HOZZÁVALÓK:		
• 800g borjúdió	• 5 db tojás	• 100 g vaj
• 1 dl olaj	• 50 g liszt	• 150 g vöröshagyma
• 2 db zöldpaprika	• 200 g paradicsom	• 4 dl tejszín
• 5 g édes fűszerpaprika, só	• 500 g krumpli	• kb. 250 g liszt
• 1 pohár tejföl	• 1 ek. kalocsai pirospaprika	• 60 g zsír (szalonnazsír)

A borjúdiót 4 egyforma szeletre vágjuk, melyet egy éles és hegyes kés segítségével felszúrunk, úgy, hogy belül egy evőkanál nagyságú üreg képződjék. Az 5 db tojást kevés sóval, 50 g vajjal és 2 dl tejszínnel elkeverjük, majd egy serpenyőben lassú tűzön állandó kevergetés mellett sűrűsödésig pároljuk. Ezt a habart tojást a felszúrt húsok üregeibe töltjük. A nyílást egy hústű segítségével elzárjuk. A húst megszózzuk, és kevés forró olajon hirtelen mindkét oldalát pirosra sütjük. Majd a húst kivéve félretesszük, a serpenyőbe még egy kis olajat teszünk, a finomra vágott vöröshagymát megpirítjuk, hozzátesszük a pirospaprikát, és felöntjük 2 dl vízzel. A húsokat visszahelyezzük ebbe a mártásba, hozzáadjuk a karikákra vágott zöldpaprikát és a tejszínt, így együttesen fedő alatt, lassú tűzön pároljuk kb. 10 percig.

A megtszűtött krumplit sós vízben megfőzzük, majd a levében összetörjük. Állandó keverés közben annyi lisztet adunk hozzá, hogy lágy tésztát kapjunk. A felhevített zsíron megpirítjuk az apróra vágott hagymát, megszórjuk a pirospaprikával, és kanállal beleszagatjuk a krumplis masszát. Enyhén megpirítjuk, majd a párolt töltött borjúdióval tálaljuk.

Calf's best á la Danube, with home-made potato noodles ("dödölle")

(IT WAS A BIG SUCCESS AMONG THE AUDIENCE AT THE WORLD EXHIBITION IN BRUSSELS IN 1958)

"Dödölle" is an endemic dish from the 1770's and is typical in the Őrség. It is made the most delicious there.

INGREDIENTS:		
• 800 g of grenadine	• 5 eggs	• 100 g of butter
• 1 dl of oil	• 50 g of flour	• 150 g of red onion
• 2 green peppers	• 200 g of tomatoes	• 4 dl of cream
• 5 g of sweet seasoning paprika, salt	• 500 g of potatoes	• about 250 g of flour
• 1 spoon of red paprika from Kalocsa	• 1 cup of sour cream	• 60 g of fat of bacon

Cut the grenadine into 4 identical slices, prick it with a sharp and pointed knife to create a spoon-sized hollow inside. Mix the eggs with little salt, 50 g of butter and 2 dl of cream, then stew it on slow fire constantly stirring it until it thickens. Pour it into the hollows of the meat. Block the gap with a meat pin. Salt the meat and fry it red quick on both sides on little oil. After taking it out, put the meat aside, put some more oil in the pan, fry the fine-cut onion red, add the red paprika and pour 2 dl of water on it. Replace the meat in the pan, add the green pepper rings and the cream and stew it on slow fire for about 10 minutes under cover. Cook the peeled potatoes in salted water then mash them in their liquid. Constantly stirring it add as much flour as to get a soft paste. Fry the chopped onion red on the heated fat, sprinkle it with red paprika and shred the potato paste into it with a spoon. Fry a bit and serve with the stewed stuffed grenadine.

Kalbsnuss auf Donau Art mit hausgemachten Kartoffelsterz

(IN DER WELTAUSSTELLUNG BRÜSSEL 1958 EINEN GROSSEN PUBLIKUMSERFOLG ERRUNGEN.)

Der Kartoffelsterz aus den 1700 Jahren wird als eine Speise typisch für Őrség angesehen. Im Heimatort dieser Speise wurde er am schmackhaftesten zubereitet.

ZUTATEN:		
800 Gramm Kalbsnuss	5 Eier	100 Gramm Butter
0,1 Liter Öl	50 Gramm Mehl	150 Gramm Zwiebel
2 grüne Paprika	200 Gramm Tomaten	0,4 Liter Obers
5 Gramm Gewürzpaprika, Salz	500 Gramm Kartoffeln	250 Gramm Mehl
1 Glas Sauerrahm	1 Esslöffel Rotpaprika von Kalocsa	60 Gramm Speckfett

Die Kalbsnuss in 4 gleiche Scheiben schneiden, darin esslöffelgroße Löcher mit einem scharfen und langen Messer bohren. Die 5 Eier mit wenig Salz, 50 Gramm Butter und 0,05 Liter Oberst verrühren, dann in einer Panne bei schwacher Hitze unter ständigem Umrühren sämig dünsten. Diese in die Fleischlöcher füllen. Die Öffnung mit einer Fleischnadel schließen. Das Fleisch salzen, und rasch in wenig aber heißem Fett beidseitig rot braten. Das Fleisch herausnehmen und bei Seite legen. In die Pfanne noch etwas Öl gießen, die fein geschnittenen Zwiebeln rösten, den Gewürzpaprika dazu geben, und mit 0,05 Liter Wasser auffüllen. Die Fleischstücke zurück in diese Soße legen, die in Ringe geschnittenen Paprika und das Obers dazugeben. Dies alles zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten lang dünsten. Die gewaschenen Kartoffeln im Salzwasser kochen, dann in ihrem Sud zerstoßen. Unter ständigem Umrühren so viel Mehl dazu geben, damit man weichen Teig bekommt. Die klein geschnittenen Zwiebeln in erhitztem Fett rösten, mit Gewürzpaprika abschmecken, in diese die Kartoffelmasse hineinreißen, diese Masse leicht rösten, dann mit der gedünsteten und gefüllten Kalbsnuss servieren.



Avasi pincepecsenye, ahogy a boros gazdák készítették

A következő ételt egy régi leírás alapján az 1920-as években pincemesterek készítették. A borkészítés mesterei nemcsak a kiváló nedű előállításához értenek, hanem gasztronómiájuk is kifinomult. Erről ad tanúbizonyságot a következő étel.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|------------------------------|------------------------|----------------------|
| • 70 dkg sertés tarja | • 60 dkg burgonya | • 1 gerezd fokhagyma |
| • 6 dkg sertés zsír | • 1 kávéskanálnyi bors | • 2 kávéskanálnyi só |
| • 1 kávéskanál fűszerpaprika | • 2 db paprika | • 2 db paradicsom |
| • 2 dl fehérbor | • késhegnyi köménymag | |

A felszeletelt tarját klopfoljuk ki, és elősütés után terítsük egy lábas aljába. Az elősütésből visszamaradt zsíron pirítjuk aranyárgára az apróra vágott hagymát, majd a tűzről lehúzza keverjük bele a piros paprikát és öntsük fel 2 dl fehérborral. Ezt a hagymás-paprikás lét öntsük a rostélyosra, tegyünk még bele apróra vágott fokhagymát, köménymagot, sót és fedő alatt pároljuk a húst. Közben adjuk hozzá a feldarabolt zöldpaprikát és paradicsomot is. Amikor a hús már majdnem puha, a szeleteket halmozzuk az edény egyik sarkába, s a felszabaduló helyre tegyük a hosszú kás cikkekre vágott, meghámozott krumplit. Öntsük fel annyi vízzel, hogy a burgonyát majdnem ellepje, majd sózzuk meg, és az egészet pároljuk puhára.

Cellar-joints from Avas, as wine-growers made it

The following dish was made by cellar-men in the 1920's based on an old recipe. The masters of wine-making do not only know how to make excellent wine but they also cultivate a well-refined and rich gastronomic culture. The following dish gives evidence of it.

INGREDIENTS:

- | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| • 70 dg of spare rib (of pork) | • 60 dg of potatoes | • 1 clove of garlic |
| • 6 dg of lard | • 1 coffee-spoon of pepper | • 1 coffee-spoon of salt |
| • 1 coffee-spoon of seasoning paprika | • 2 peppers | • 2 tomatoes |
| • 2 dl white wine | • a pinch of caraway | |

Beat the sliced spare rib tender and after frying it a bit, lay it on the bottom of a pan. Fry the chopped onion golden yellow on the lard left from the pre-frying. After removing it from the fire, mix the red paprika into it and add 2 dl of white wine. Pour this juice with onion and paprika on the collops, add chopped garlic, caraway, salt and stew the meat under cover. Add the cut red pepper and the tomato too. When the meat is almost tender, pile the slices in one corner of the dish and put the gyrons of peeled potatoes in the free place. Pour as much water as to almost cover the potatoes, then add some salt and stew until everything is tender.

Braten von Avas, zubereitet von Weinwirten

Die folgende Speise wurde nach einem alten Rezept in den 20er Jahren von Weinwirten zubereitet. Sie verstanden nicht nur von der Weinkunde sondern sie hatten auch starken Sinn für Gastronomie. Dafür ist die folgende Speise ein richtiger Beweis.

ZUTATEN:

- | | | |
|------------------------------|-------------------------|----------------------|
| • 700 Gramm Schweinekamm | • 600 Gramm Kartoffeln | • 1 Knoblauchzehe |
| • 60 Gramm Schweineschmalz | • 1 Kaffelöffel Pfeffer | • 2 Kaffelöffel Salz |
| • 1 Esslöffel Fenchelpaprika | • 2 Paprika | • 2 Tomaten |
| • 0,2 Liter Weißwein | • etwas Kümmel | |

Den in Scheiben geschnittenen Kamm ausklopfen, nach dem Vorbraten auf den Boden eines Topfes legen. Die klein geschnittenen Zwiebeln in dem vom Vorbraten zurückgeblieben Fett gold rösten, dann vom Feuer wegstellen, den Gewürzpaprika umrühren, mit 0,2 Liter Weißwein auffüllen. Diese Soße über den Rostbraten gießen, den klein geschnittenen Knoblauch, Salz und Kümmel zufügen. Das Fleisch zugedeckt dünsten. Inzwischen auch die zerstückelten Paprika und Tomaten dazu geben. Ist das Fleisch schon fast gar, die Scheiben in die eine Ecke des Gefäßes häufen, auf den frei gewordenen Teil die in Scheiben geschnittenen, geschälten Kartoffeln legen. Mit so viel Wasser auffüllen, damit die Kartoffeln fast bedeckt sind, salzen und das Ganze fertig dünsten.



Szürke marba érmék Budapest módra

/1960-AS SZAKÁCSOLIMPIA DÍJNYERTES ÉTELE/

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| • 10 szelet 8 dekás bélszín filé | • 30-40 dkg sertés- vagy marhacsont | • 15 dkg zsír |
| • 2 dkg só | • 8 dkg füstölt szalonna | • 15 dkg libamáj |
| • 15 dkg gomba | • 20 dkg hagyma | • 1 g fűszerpaprika |
| • 2 dkg sűrített paradicsom | • 10 dkg zöldpaprika | • 5 g fokhagyma |
| • 10 dkg zöldborsó | | |

Zsírban aranyárgára pirítjuk az apróra vágott hagymát. Hozzáadjuk a fűszerpaprikát, a paradicsompürét, a finomra vágott fokhagymát, felöntjük 3 dl vízzel, és enyhén sózzuk. Mikor felforrt, hozzáadjuk a felaprított csontot, 30-35 percig kis lángon főzzük, miközben többször megkeverjük. Kivesszük a csontokat, a sűrű pörköltsaftot egy szitán áttörjük. Közben kiolvasztunk kis kockákra vágott füstölt szalonnát. Hozzáadjuk a kockákra vágott gombát, 2-3 percig barnítjuk, utána hozzáadjuk a felkockázott libamáját és a zöldpaprikát is. További 3-4 percig pároljuk, hozzáöntjük a pörköltsaftot és összeforraljuk. A formázott filészeleteket sózzuk, forró zsírban rövid ideig sütjük, hogy rózsaszín magja maradjon. Tálalásnál a köretre helyezzük a ragut, és mindezekre a médiumra sült bélszínt.

Beef chops á la Budapest

(PRIZE-WINNING DISH OF THE OLYMPICS FOR CHEFS IN 1960)

INGREDIENTS:

- | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| • 10 slices of 8-dg-steak fillets | • 30-40 dg of pork or beef bone | • 15 dg of fat |
| • 2 dg of salt | • 8 dg of smoked bacon | • 15 dg of goose-liver |
| • 15 dg of mushrooms | • 20 dg of onion | • 1 g of seasoning paprika |
| • 2 dg of tomato purée | • 10 dg of red peppers | • 5 g of garlic |
| • 10 dg of green peas | | |

Fry the chopped onion golden yellow in some fat. Add the seasoning paprika, the tomato purée, the fine-cut garlic, pour 3 dl of water and salt it mildly. When it boils, add the chopped bones and cook it for 30-35 minutes on slow fire stirring it sometimes. Take the bones out, pass the stew through a sieve. In the meantime, render the diced smoked bacon (cut into small cubes). Add the diced mushrooms, brown it for 2-3 minutes, then add the diced goose-liver and the green pepper as well. Stew for another 3-4 minutes, pour the stew juice on it and boil. Salt the shaped fillets and fry them in hot fat for a little while, so that the inner part remains pinkish. When serving, place the ragout on the garnish and the medium steak fillets on the top.

Rindmünzen auf Budapester Art

(PREISGEKRÖNTE SPEISE IN DER KOCHOLYMPIADE 1960)

ZUTATEN:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| • 10 Scheiben á 80 Gramm Lendenfilet | • 300 / 400 Gramm Schweine-, - oder Rindeknochen |
| • 150 Gramm Fett | • 80 Gramm Räucherspeck |
| • 150 Gramm Leberwurst | • 150 Gramm Champignons |
| • 200 Gramm Zwiebeln | • 1 Gramm Gewürzpaprika |
| • 20 Gramm Tomatenmark | • 100 Gramm grüner Paprika |
| • 5 Gramm Konlauch | |

Die klein geschnittenen Zwiebeln im Fett gold braten. Den Gewürzpaprika, das Tomatenmark und den fein geschnittenen Knoblauch mit 0,3 Liter Wasser auffüllen, leicht salzen. Ist es aufgeköcht, die zerkleinerten Knochen 30 – 35 Minuten lang bei schwacher Hitze kochen, inzwischen mehrmals umrühren. Die Knochen herausnehmen, die sämige Gulacshsoße in einem Seib durchdrücken. In der Zwischenzeit den klein gewürfelten Speck auslösen. Die gewürfelten Champignons dazugeben, 2 – 3 Minuten rösten, danach die klein gewürfelte Gänseleber und den grünen Paprika zufügen. 3 – 4 Minuten dünsten, die Gulacshsoße zugießen und zusammenkochen. Die geformten Filetscheiben salzen, in heißem Fett nur kurz braten, damit sie in der Mitte rosa bleiben. Beim Servieren das Ragout auf die Beilage, auf diese die medium gebratenen Lenden legen.



Bábolnai libamáj cseresznyefán sütve, hortobágyi slambuccal, mangalica pörccel

ÉVSZÁZADOK ÓTA JELLEGZETES ÉTELE A HORTOBÁGYI PÁSZTOROKNAK A SLAMBUK.

Ezt az ételt hagyomány szerint bográcsban, szalonnaszírban pirított krumpliból és szárzésztaból készítik. Az étel akkor készült el, amikor a massa 32 forgatás után egy labdába állt össze. Ekkor a közepén üreges asztalra helyezték a bográcsot, a slambuc labdát pedig annyi cikkelyre szelték, ahányan voltak és megszórták a kezdéskor kisütött szalonna pörccel.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| • 20 dkg füstölt mangalica szalonna | • 80 dkg tépett lebbencs (8 tojásos) | • 80 dkg burgonya |
| • 5 dkg só | • 1 db csöves csípős paprika | • 40 dkg libamáj |

A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, és a bográcsban zsírára kisütjük. A burgonyát vékony karikára szeleteljük és a kisült tepertőre rátesszük, majd annyi vízzel engedjük fel, hogy a nyersanyagokat két ujjnyival ellepje. Sóval és 1 db csöves csípős paprikával ízesítjük. Amikor a burgonya legalább fél fővésben van, a tépett lebbencset rátördeljük a tetejére. Addig nem szabad megkavarani, amíg a lebbencs is meg nem puhul egy kicsit, de azután folyamatosan forgatni kell. A továbbiakban a bogrács alá csak kevés fával tüzelünk.

Ha mindent jól készítettünk el, akkor a slambucunk nem ragad le, és az eredeti pásztorételhez hasonlóan 32-szer meg tudjuk forgatni rázogatva a bogrács fülénél fogva. Akkor kész a slambuc, amikor az jó pirosra felsül, és a forgatás után az egész egyben fordul meg. A libamájakat tenyérnyi szeletekre vágjuk, sóval, borssal ízesítjük, és forró rostlapra helyezzük. Ügyelni kell, hogy átsüljön, de ugyanakkor zafos maradjon.

Goose-liver from Bábolna baked on cherry-wood, with slambuca from Hortobágy and with mangalica (pork) cracklings

FOR CENTURIES “SLAMBUK” HAS BEEN A TYPICAL MEAL OF THE PEASANTS IN HORTOBÁGY.

According to the tradition, this dish is made in a stew-pot, from potatoes fried in bacon-fat and (dry) pasta. It was ready when the mass agglomerated in a ball, after being turned over 32 times. Then they placed the stew-pot on a table which had a hole in the middle, and cut the slambuc-ball into as many gyrons as many people were sitting at the table. Then they scattered it with the cracklings fried at the beginning.

INGREDIENTS:

- | | | |
|--|---------------------|------------------------|
| • 20 dg of smoked bacon of mangalica (breed of pigs with curly bristles) | • 80 dg of potatoes | • 5 dg of salt |
| • 80 dg of “lebbencs” (shredded pieces of paste, from 8 eggs) | • 1 hot pipy pepper | • 40 dg of goose-liver |

Dice the smoked bacon into small cubes and fry it in its fat in a stew-pot. Cut the potatoes into thin rings and place them on the fried cracklings. Then pour as much water as to cover it with two fingers. Flavour with salt and the hot pepper. When the potatoes are half boiling, shred the paste on top. Don't stir it until the paste is tender, but after that constant stirring is needed. Hereafter feed the fire only with few logs.

If we did everything properly, our slambuc won't get stuck to the bottom, and we will be able to turn it over 32 times holding the pot by the ears, as it was done with the original shepherd meal. The slambuc is ready, when it is nice red and it can be turned over in one piece. Cut the goose-liver into palm-sized pieces, season it with salt, pepper, and place it on a hot grill. It is important that it is done well, but at the same time remain juicy.

Leberwurst von Bábolna auf Kirschenholz gebacken, mit Hortobágyer Schlambucz und Fettschweinspeck

SEIT JAHRHUNDERTEN WIRD DER SCHLAMBUZ ALS EINE TYPISCHE SPEISE FÜR DIE HIRTEN IM HORTOBÁGY BETRACHTET.

Nach der Tradition soll er im Kessel, in Speckfett gerösteten Kartoffeln und getrockneten Nudeln zubereitet werden. Die Speise gilt als fertig, wenn die Masse 32 mal gerührt zu einem Ball geformt ist. Dann wurde der Kessel auf einen mit einer Höhle versehenen Tisch gesetzt, wonach der Schlambuz nach der Anwesenendenzahl geteilt und mit den Speckgrieben bestreut wurde.

ZUTATEN:

- | | | |
|------------------------------|----------------------------|------------------------|
| • 200 Gramm Fettschweinspeck | • 800 Gramm Fleckerl | • 800 Gramm Kartoffeln |
| • 50 Gramm Salz | • 1 scharfer Paprikaschote | • 400 Gramm Gänseleber |

Den Räucherspeck klein würfeln und sein Fett vom Speck herauslassen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, auf die ausgelassene Grammel legen und das alles mit so viel Wasser auffüllen, damit die Rohstoffe 2 Finger (zirka 2 – 2,5 cm Breite) unter dem Wasser sind. Sind die Kartoffeln mindestens zur Hälfte gekocht, gerissene Nudeln darauf streuen. Salzen, und mit einer Paprikaschote würzen. Man darf das Fleckerl nicht umrühren, solange es noch nicht halbgar ist. Nach dem Weichwerden aber ständig wenden. Im Weiteren nur wenig Holz unter den Kessel legen. Haben wir alles richtig gemacht, pickt der Schlambuz nicht zu und ist den Kessel „schüttelnd“ 32 mal wendbar. Der fertige Schlambuz muss rot gebacken sein und nach dem Wenden ganz bleiben.

Die Gänseleber in handbreiten Scheiben schneiden, salzen und pfeffern, auf Grillblech legen. Sie müssen durchbraten, daneben aber saftig bleiben.



Csáky rostélyos káposztás nokedlivel

A Balaton egyik leghíresebb étele, a Csáky töltött rostélyos Balatonfüreden született meg a XX. század elején. A füredi Palace Szanatórium ez idő tájt már országos híru konyhát vitt, élén Csáky Sándor mesterszakáccsal.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| • 60 dkg marhahátszín | • 10 dkg húsos szalonna | • 10 dkg vörös hagyma |
| • 10 dkg paprika | • 10 dkg paradicsom | • 6 db tojás |
| • só, őrölt bors | • 25 dkg liszt | • 2 dkg fűszerpaprika |
| • kávéskanál paradicsompüré | • 2,5 dl tejföl | • 20 dkg fejes káposzta |

A következő töltelékét készítjük: a húsos szalonnát kis kockákra vágjuk, serpenyőbe tesszük, addig pirítjuk, amíg a zsírját kiadja, majd hozzáadunk 5 dkg apróra vágott hagymát. Ha szép sárgára pirult, hozzátesszük a lecsót, megsózzuk, és kis ideig pároljuk. A tojásokat jól elkeverve ráöntjük a lecsóra, és folyton keverve hagyjuk keményedni, majd félretesszük, hogy kihűljön. A rostélyosokat jól kiverjük, sózzuk, borsozzuk. Egy-egy szelet közepére szétkenjük a töltelékét, széleit ráhajtjuk a töltelékre, hosszukás alakúra göngyöljük és átkötjük zsineggel. A zsírt felolvasztjuk, felforrósítjuk, majd beletesszük a lisztben megforgatott rostélyosokat, és sütőbe téve - időnként átfordítva - 20 percig sütjük. Utána a zsírból kiszedjük a húst, a visszamaradt zsírban világosra pirítjuk a maradék apróra vágott hagymát, beletesszük a pirospaprikát, paradicsompürét, elkeverjük és visszahelyezzük a rostélyosokat, felöntjük annyi vízzel, amennyi szűken ellepi, és lefedve puhára pároljuk. Ha a hús már majdnem megfőtt, kivesszük, a zsinégeket leszedjük, s a tekercseket félretesszük. A visszamaradt pörkölt léhez hozzáadjuk a tejfölből és lisztből készült habarást, azzal jól kiforraljuk, majd ezt a mártást a húsról szűrve befejezzük a párolást. A káposztát lereszeljük, lisztel, tojással, sóval összekeverjük, és sós forrásban lévő vízbe szaggatjuk. Ha felforrt, leszűrjük, átöblítjük, felmelegített vajban durvára vágott petrezselymet illetve kaprot híná, majd átforrósítjuk a nokedlit, mellé tálaljuk a rézsútosan felszeletelt rostélyosokat, s rájuk öntjük a paprikás mártást.

Csáky collops with noodles and cabbage

One of the most famous meals in the Balaton-region, the Csáky stuffed collops, comes from Balatonfüred and was first made at the beginning of the 20th century. The Palace health-resort of Füred was already famous for its cooking at the time, led by master-chef, Sándor Csáky.

INGREDIENTS:

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| • 60 dg of baron of beef | • 10 dg of carneous bacon | • 10 dg of red onion |
| • 10 dg of peppers | • 10 dg of tomatoes | • 6 eggs |
| • salt, ground pepper | • 25 dg of flour | • 2 dg of seasoning paprika |
| • 1 coffee-spoon of tomato purée | • 2, 5 dl of sour cream | • 20 dg of cabbage |

Make the following stuffing: dice the bacon into small cubes, put it in a frying-pan and fry it until it loses its fat, then add 5 dg of chopped onion. If it is nice yellow, add the "lecsó" (cut peppers and tomatoes), then salt it and stew a little. Mix the eggs well and pour them on the "lecsó" and let it stiffen by constant stirring, then put it aside to let it cool. Beat the beef well, season it with salt and pepper. Spread the stuffing on the slices, bend the edges on the stuffing, roll them into a longish shape and tie them with string. Render and heat the fat then put the beef rolled in flour in it. Roast it in oven for 20 minutes turning it over sometimes. Then take the meat out from the fat, fry the rest of the chopped onion in the fat which was left until it reaches a light colour. Add the red paprika and the tomato purée to the onion, mix them well, place the beef back, pour as much water as to hardly cover it and stew it under cover until it is tender. When the meat is almost done, take it out, remove the strings and put the rolls aside. Add thickening made of flour and sour cream to the remaining stew juice, boil it well and pass this sauce through a sieve on the meat. Grate the cabbage, mix it with flour, egg, salt and shred it in boiling salted water. When it boils, strain and flush it. Scatter coarse-cut parsley and dill in the heated butter. Then warn the noodles, place the slices of beef cut arris-wise next to them and pour the paprika-sauce on top.

Rostbraten von Csák mit Krautnockerl

Als eine der berühmtesten Gerichte vom Balaton wird der Rostbraten von Csák angesehen. Er stammt aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts vom Balatonfüred. Die Küche im Füreder Sanatorium Palace, geleitet vom Meisterkoch Sándor Csáky, war zu dieser Zeit bereit weltberühmt.

ZUTATEN:

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| • 600 Gramm Rinderlenden | • 100 gramm fleischiger Speck | • 100 Gramm Zwiebeln |
| • 100 Gramm paprika | • 100 Gramm Tomaten | • 6 Eier |
| • Salz, gemahlene Pfeffer | • 250 Gramm amehl | • 20 Gramm Gewürzpaprika |
| • 1 Kaffelöfel Tomatenmark | • 0,25 Liter Sauerrahm | • 200 Gramm Kopfkohl |

Zubereitung der Füllung: Den Speck klein würfeln. In einer Pfanne solange rösten, bis er ausgelöst wird. 50 Gramm geschnittene Zwiebeln gazu geben. Ist das alles schön gelb geröstet, das Letscho zufügen, salzen und kurz dünsten. Die Eier gründlich verrühren, auf das Letscho gießen, unter ständigem Umrühren hart werden lassen, anschließend bei Seite legen und abkühlen lassen. Den Rostbraten gründlich mübe klopfen, salzen und pfeffern. Auf die Mitte der Scheiben die zubereitete Füllung überstreichen, sie langformig aufrollen und um ihn eine Schnur binden. Die im Mehl gewendeten Braten in das ausgelöste und erhitzte Fett hineingeben. Das alles in de'n Ofen schieben, 20 Minuten lang, zeitweise wendend braten. Das Fleisch aus dem Fett herausnehmen, im übrig gebliebenen Fett den Zwiebelrest hell rösten, den Rotpaprika, die Tomaten zufügen und verrühren, schließlich die Braten zurücklegen. Das alles mit so viel Wasser auffüllen, dass es eng erfüllt ist, zugedeckt gar dünsten. Ist das Fleisch beinahe gar, hinausnehmen, die Schnuren beseitigen und die Rollen bei Seite legen. Zur zurückgebliebenen Gulaschsoße den Sauerrahm und die Rührung aus Mehl eine Rührung geben, damit auskochen, dann diese Soße auf das Fleisch seihend das Dünsten beenden. Das Kraut reiben, danach mit Mehl, Ei und Salz verrühren, anschließend ins Kochwasser zerreißen. Ist es aufgekocht, dann umschütteln. In erhitzter Butter groß geschnittene Petersilie bzw. Dill darüber streuen, die Nockerln durchwärmen. Daneben die seitlich angeordneten Bratenstücke - begossen mit der Paprikasoße – servieren.



Örségi vargányás nyúlcomb babos vadas mártással, kapros túrós bélessel

A béles a 17. századi szakácskönyvekben olyan sütemény, amelynek alsó és borító felső tésztája közé töltelék kerül. A beborítás kialakítható hajtogatással vagy lehet külön tésztaalap, a töltelék lehet réteges is. A tészta többnyire gyúrt tészta, de már a Tótfalusi-szakácskönyv (1695) szerint készülhet élesztővel is. A bélest a régi úri konyhán sütötték kemence fenekén.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-------------------|----------------------------------|----------------------|
| • 70 dkg nyúlcomb | • 20 dkg vargánya vagy rókagomba | • 1 fej vörös hagyma |
| • 2 dl tejszín | • 2 dl tejföl | • 10 dkg vaj |
| • 1 dl fehérbor | • fehérbors só | • 0,4 kg liszt |
| • 2 csomag kapor | • 0,5 kg tehéntúró | • 2 db tojás |
| • 10 dkg búzadara | | |

A bográcsban vaját melegítünk, amelyben megpároljuk a kockára vágott vöröshagymát. Amikor a hagyma üveges lesz, rátesszük a nyúlcombokat. Ezt felengedjük fehérborral, sózzuk, borsozzuk, és hagyjuk puhulni. Ha a hús félig megpuhult, beleöntjük a felkockázott gombákat. (Ez annál finomabb minél többfajta gombát tartalmaz.) A végén házi tejszínnel, tejföllel, és durvára vágott petrezselyem zölddel készre pároljuk.

A lisztből, vajból, cukorból, tojássárgájából, kovászból keményebb kelt tésztát készítünk. Letakarva 10 percig pihentetjük. Ezalatt egy legalább 2-2,5 cm magas falú tepsit zsírral kikenünk. A tésztát kisujnyi vastagra nyújtjuk, és a nyújtófára felsodorva a tepsibe helyezük, kissé meglisztezzük, letakarva szobahőmérsékleten fél órát kelesztjük. Ezalatt elkészítjük a tölteléket: a túró átörjük, hozzáadjuk a tojások sárgáját, a tejfölt, kevés sót, kaporot és nagyon jól kidolgozzuk. Végül hozzákeverjük a tojások felvert habját. A megkelt tésztát egyenletesen meghintjük a búzadarával, rákenjük a túró-tölteléket, elsimítjuk. 1 dl tejfölt a tojássárgájával elhabarunk, és kenőtollal rákenjük a töltelékre. A túró ráhelyezése után azonnal sütjük a tésztát: középforró sütőben kb. 40 percig, amíg a tepsis oldalától a tészta elválik, és a túró szép aranyszínűre pirul.

Leg of rabbit with flap mushroom from Örség in brown sauce, with turn-over pie filled with cottage cheese flavoured with dill

The turnover-pie is described in 17th century cook books as a kind of pie in which there is filler between the bottom and the top. The pastry is mainly kneaded, but as early as in 1695 the Tótfalusi cook book claimed that it could be made with yeast as well. The turnover-pie was baked at the bottom of the oven in the kitchen of the old upper-class.

INGREDIENTS:

- | | | |
|--------------------------|--|--------------------|
| • 70 dg of leg of rabbit | • 20 dg of flap mushroom or chanterelle | • 1 red onion |
| • 2 dl of cream | • 2 dl of sour cream | • 10 dg of butter |
| • 1 dl of white wine | • white pepper, salt | • 0, 4 kg of flour |
| • 2 bunches of dill | • 0, 5 kg of cottage cheese made from cow-milk | • 2 eggs |
| • 10 dg of wheatmeal | | |

Heat some butter in a stew-pot and stew the diced red onion. When the onion is glassy, place the rabbit legs on it. Pour the white wine on it, add salt and pepper and let it get tender. When the meat is half tender, add the diced mushrooms. (The more kinds of mushrooms we use the better). Stew it ready with the cream, the sour cream and coarse-cut green of parsley.

Make a harder pastry from flour, butter, sugar, yolks of eggs and flour-paste. Let it rest covered for 10 minutes. In the meantime, spread a baking-dish with fat the wall of which is at least 2-2, 5 cm high. Stretch the pastry until its thickness is 1 little finger. Roll it around the rolling pin and place it in the baking-dish, sprinkle it with flour and leaven it covered at room temperature for half an hour. In the meantime, make the filler: mash the cottage cheese, add the yolks, the sour cream, little salt, dill and knead it very well. Finally add the whipped white of eggs. Sprinkle the leavened pastry with wheatmeal, spread the cottage cheese filler on it and smooth it. Mix 1 dl of sour cream with yolk and spread it on the filler with a pastry-brush.

Bake the pastry immediately in mid-strong oven for about 40 minutes until it separates from the wall of the baking-dish and the cottage cheese turns nice golden.

Hasenlauf mit Steinpilzen von Örség, mit Wildbretsoße und Quarkkuchen

Der Quarkkuchen aus dem 17. Jahrhundert wird schichtweise, mit etwas Füllung zwischen den Schichten zubereitet. Der Teig ist meistens geknetet, aber nach dem „Kochbuch von Tótfalusi“ (1695) kann es auch mit Hefe gemacht werden. Der Quarkkuchen wurde damals im Backofen der Herrenküchen zubereitet.

ZUTATEN:

- | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| • 700 Gramm Hasenlauf | • 200 Gramm Steinpilze oder Eierpilze | • 1 Zwiebel |
| • 0,2 Liter Obers | • 0,2 Liter Sauerrahm | • 100 Gramm Butter |
| • 0,1 Liter Weißwein | • Salz, Weißpfeffer | • 0,4 Kilogramm Mehl |
| • 2 Bünde Dill | • 0,5 Kilogramm Kuhquark | • 2 Eier |
| • 100 Gramm Weizengrieß | | |

Die Butter im Kessel erwärmen, darin die gewürfelten Zwiebel dünsten. Ist die Zwiebel glasig, die Hasenläufe darüber legen. Das alles mit Weißwein auffüllen, salzen und pfeffern, schließlich ruhen lassen. Ist das Fleisch halbgar, die kleingewürfelten Pilze zugießen. Am Ende mit dem Hausoberst, Sauerrahm und groß geschnittenen Dill fertig garen.

Aus dem Mehl, Zucker, Gelbei, Sauerteig und der Butter einen derberen Hefeteig machen. 10 Minuten lang Zugedeckt ruhen lassen. Derweil ein Backblech mindestens 2 – 2,5 cm hoch) mit Fett einstreichen., mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig kleinfingerbreit kneten, aufgerollt auf einem Nudelbrett ins Backblech legen, darüber Mehl streuen und zugedeckt bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde gehen lassen. Die Zubereitung der Füllung: Den Quark durchreiben, die Eigelbe, den Sauerrahm, wenig Salz, den Dill zugeben und gründlich durcharbeiten. Schließlich den Scham der umgerührten Eier zusetzen. Den gegangenen Teig mit dem Weizengrieß bestreuen, die Quarkfüllung gleichmäßig darüber streichen. 0,1 Liter Sauerrahm mit einem Eigelb rühren und das alles mit einer Tortenpinsel auf die Füllung streichen. Gleich nach dieser Prozedur muss der Teig fertig geamcht werden.: In mittelheißem Ofen 40 Minuten lang backen. Die Speise ist fertig, wenn sie sich von der Seite des Backbleches ablöst und der Quark schön goldbraun gebacken ist.



Rigó Jancsi pobárkrém

A RIGÓ JANCSEI, A HÍRES CIGÁNYPRÍMÁS ÉS A FRANCIA CHIMAY GRÓFNŐ ROMÁNCÁNAK ÁLLÍT EMLÉKET.

Az eset a múlt század végén történt, amikor a grófnőt megszöktette a híres primás. A finomság az 1910-es évek végén jelent meg a cukrászdák, vendéglátóhelyek kínálatában.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|------------------------|------------------|-------------------|
| • 4 tojás | • 10 dkg liszt | • 4,5 dkg kakaó |
| • 10 dkg cukor | • 5 dl tejszín | • 39 dkg porcukor |
| • 1 dkg vaníliás cukor | • 5 dkg kakaó | • 1 dkg vaj |
| • 1-2 evőkanálnyi rum | • 1 tojásfehérje | |

A tészta hozzávalóit összedolgozzuk, két vékony (egyforma méretű) piskótalapot sütünk belőle, s azokat hagyjuk kihűlni. A bevonathoz való porcukrot kikeverjük a tojásfehérjével, a kakaóval, a vajjal és a rummal, s ezt a masszát rákenjük az egyik piskótalapra. Ezt a mázas lapot (forró vízbe mártott késsel) 4x4 cm-es négyzetekre vágjuk fel. A töltelék anyagaiból kemény habot verünk, s azt egyenletesen rákenjük a másik piskótalapra. Végül a habot beborítjuk a csokoládéval bevont piskótalapocskákkal, s az egészet kockákra vágjuk.

Rigó Jancsi cup-cream

RIGÓ JANCSEI, COMMEMORATES THE FAMOUS LEADER OF GYPSY BANDS, AND HIS ROMANCE WITH COUNTESS CHIMAY.

It happened at the end of the 19th century when the musician abducted the countess. The dessert appeared on the menus of cafés and restaurants at the end of the 1910's.

INGREDIENTS:

- | | | |
|-------------------------|------------------|------------------------|
| • 4 eggs | • 10 dg of flour | • 4, 5 dg of cocoa |
| • 10 dg of sugar | • 5 dl of cream | • 39 dg of icing sugar |
| • 1 dg of vanilla sugar | • 5 dg of cocoa | • 1 dg of butter |
| • 1-2 spoons of rum | • 1 egg-white | |

Mix the ingredients for the pastry well, bake two identical thin pies and let them cool. Mix the icing sugar with the egg-white, the cocoa, the butter and the rum for the icing. Spread it on one of the pies. Cut this pie (with a knife dipped in hot water) into 4 x 4 cm- squares. Make a hard cream from the ingredients of the filler and spread it evenly on the other pie. Finally cover the cream with the pie squares and cut the whole into cubes.

Crème - Kuchen von Rigó Jancsi

DER RIGÓ JANCSEI BLICKT AUF DIE ROMANZE ZWISCHEN DEM BERÜHMTEEN ZIGEUNERPRIMAS UND DER FRANZÖSISCHEN GRAFIN VON CHIMAY ZURÜCK.

Die Dame wurde ende des letzten Jahrhunderts vom Priamas entführt .Die Köstlichkeit erschien zuerst ende der 1910er Jahren im Angebot der Konditoreien und Gaststätten.

ZUTATEN:

- | | | |
|---------------------------|--------------------|-------------------------|
| • 4 Eier | • 100 Gramm Mehl | • 45 Gramm Kakao |
| • 100 Zucker | • 0,5 Liter Oberst | • 390 Gramm Staubzucker |
| • 10 Gramm Vanilienzucker | • 50 Gramm Kakao | • 10 Gramm Butter |
| • 1 – 2 Esslöffel Rum | • 1 Eiweiß | |

Die Zutaten des Teiges durcharbeiten, daraus zwei dünne Piskotenblätter backen, abkühlen lassen. Den zur Glasur nötigen Stubbzucker mit dem Eiweiß, Kakao, Rum, und der Butter umrühren. Diese Masse auf das eine Pischkotenblatt schtreichen. Dieses Blatt (mit ins heiße Wasser getauchtem Messer) 4 ? 4 Centimeter Quadrate aufschneiden. Aus den Zutaten der Füllung zu einem festen Schaum schlagen und das alles gleichmäßig auf das andere Pischkotenblatt verteilen. Schließlich den Schaum mit den von Schokolade gestrichenen Pischkotenblättchen, dann das Ganze klein würfelig machen.



Szilvás gombóc és derelye édes prézlibe forgatva, tejföllel

A derelye egyes vidékeken barátfüle elnevezésként ismert. Mindkét étel XIX–XX század fordulóján bőjtös és egyéb ünnepi étrendek hagyományos tartozéka volt, és fogyasztásához természetvárló elképzelés is fűződött. A parasztkonyha derelyéje gyakran mákkal töltött, vagy ha lekváros, akkor mákkal hintve tálalják.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|-----------------|--|-------------------|
| • 0,5 kg liszt | • 250 gr kemencében készített szilvalekvár | • 100 gr porcukor |
| • 150 gr prézli | • 75 gr zsír | • 50 gr só |

Lisztből, vajjal, tojással, sóval, kevés vízzel laskatésztát gyúrunk és kinyújtjuk. A kinyújtott lap egyik felére 5 cm-enként egy kis kanál szilvalekvárt teszünk. Laskavágóval kockákra vágjuk, összehajtogatjuk, a széleit összenyomkodjuk és forró sós vízben főzni tesszük. Egy lábasba időközben beletesszük a zsírt és mikor már forró, beletesszük a prézlit, megpirítjuk, utána beletesszük a derelyét, lehetőleg óvatosan, nehogy széttörjön. Porcukorral meghintjük.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|---------------------------|------------------|--------------------|
| • 60 dkg lisztes burgonya | • 25 dkg liszt | • 1 tojás |
| • 3 evőkanál olaj | • 20 szem szilva | • 20 db makkacukor |
| • őrlött fahéj | • 10 dkg prézli | |

A burgonyát sós vízben héjában megfőzzük, majd megtisztítjuk. Áttörjük, összegyúrjuk a liszttel, a tojással, 2–3 evőkanál olajjal, és egy csipet szóval. A szívat megmossuk, kimagozzuk, a makkacukrokat megszórjuk fahéjjal, és a mag helyére tesszük. A tésztát 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, és négyzetekre vágjuk. Mindegyik közepére egy szívat teszünk, gombóccá formáljuk, sós vízben kifőzzük, szűrőkanállal kiszedjük, és jól lecsepegetjük. Egy lábasba időközben beletesszük a zsírt, és amikor forró beletesszük a prézlit, megpirítjuk, utána beletesszük a gombócokat, lehetőleg óvatosan, nehogy széttörjön. Porcukorral meghintjük.

Dumplings with plums and jam pockets rolled in sweet bread-crumbs, with sour cream

The jam pockets, in some regions, are also called barátfüle (friar's ear). At the turn of the 19th-20th centuries both were essential at colation and other types of feasts, and rich harvest was attributed to its consumption. The jam pockets made in rustic kitchen are often filled with poppy-seed, and if they are filled with jam then they sprinkle them with poppy-seed.

INGREDIENTS:

- | | | |
|------------------------|----------------------------------|------------------------|
| • 0, 5 kg of flour | • 250 g of plum-jam made in oven | • 100 g of icing sugar |
| • 150 g of breadcrumbs | • 75 g of fat | • 50 g of salt |

Make a pastry from flour, butter, eggs, salt, little water, knead and stretch it. On one side, put a little spoonful of plum-jam at 5-cm distances. Cut it into squares, fold them, press the edges and boil them in salted hot water. Put the fat in a pan, and when it is hot, add the breadcrumbs. When the breadcrumbs are fried, place the pockets gently in the pan avoiding that they fall apart. Sprinkle with icing sugar.

INGREDIENTS

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|------------------|
| • 60 dg of floured potatoes | • 25 dg of flour | • 1 egg |
| • 3 spoons of oil | • 20 plums | • 20 sugar cubes |
| • ground cinnamon | • 10 dg of breadcrumbs | |

Cook the potatoes in their coat in salted water then peel them. Mash and mix them with the flour, the egg, 2-3 spoons of oil and a pinch of salt. Wash and core the plums, sprinkle the sugar-cubes with cinnamon and place them in the plums. Stretch the pastry until its thickness reaches 1 cm and cut it into squares. Put one plum in the middle of each square. Make dumplings and boil them in salted water. Take them out with a skimming-ladle and let them drip down. In the meantime, put the fat in a pan and when it is hot, add the breadcrumbs. When the breadcrumbs are fried, place the dumplings gently in the pan avoiding that they fall apart. Sprinkle with icing sugar.

In Presel gewendete Zwetschkenknödel und Tascherl, serviert mit Sauerrahm

Das Tascherl ist in manchen Ortschaften als „barátfüle“ (Freundenohr) genannt. Beide Gerichte waren um die Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert traditionelle Bestandteile von zahlreichen Festessen. Die in Bauernküchen zubereiteten Tascherle waren oft mit Mohn, oder mit Marmelade und Mohn bestreut.

ZUTATEN:

- | | | |
|---|-------------------------|--------------------|
| • 250 Gramm im Ofen zubereitete Zwetschkenmarmelade | | |
| • 0,5 Kilogramm Mehl. | • 100 gramm Staubzucker | • 150 Gramm Presel |
| • 75 Gramm Fett | • 50 gramm Salz | |

Zubereitung der Nudeln: Das Mehl mit Butter, Ei, Salz und wenig Wasser durchkneten und ausziehen. Auf die eine Hälfte des ausgezogenen Blattes je in 5 cm Weite einen kleinen Marmeladenhäufchen formen. den Teig mit einem Roller würfeln, zusammenfallen, ein paar mal die Ränder drücken und im heißem Salzwasser kochen lassen. In der Zwischenzeit in einem Topf Fett erhitzen. Ist das Fett heiß genug, das Presel hineinstreuen, rösten, danach die Tascherle möglichs vorsichtig hineinlegen. Schließlich Staubzucker darüber streuen.

ZUTATEN

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|---------------------------|
| • 600 Gramm Mehlkartoffeln | • 250 Gramm Mehl | • 1 Ei |
| • 3 Esslöffel Öl | • 20 Stück Zwetschken | • 20 Stück Mokka – Zucker |
| • gemahlener Zimt | • 100 Gramm Presel | |

Die Kartoffeln in Schale kochen lassen, anschließend putzen. Als Nächstes durchreiben, mit dem Mehl, Ei, 2-3 Esslöffel Öl, wenig Salz durcharbeiten. Die Zwetscken waschen und entkernen. Den Mokka –Zucker mit Zimt bestauben und an die Stelle des Kerns setzen. Den Teig in eine Dicke von 1 cm ausziehen, in Quadrate shneiden. In die Mitte aller Quadrate je ein Stück Zwetschke stellen, das alles zum Knödel formen, im salzwasser auskochen lassen. Danach mit Filterlöffel heurushnehmen, abtropfen lassen. Inzwischen in einem Topf Fett erhitzen. Ist das Fett heiß genug, das Presel hineinstreuen, rösten, danach die Tascherle möglichs vorsichtig hineinlegen. Schließlich Staubzucker darüber streuen.



Csúsztatott palacsinta tokaji öntettel

A különleges minőségű borok közül mindig is kimagaslott a Tokaji Aszú. Nem csupán hazánkban kíséri rendkívüli tisztelet: a leghíresebb magyar termék, melynek neve azonnal érthető és sokatmondó, akárhol hangzik is el. A jelenleg elfogadott álláspont szerint legelőször 1500 körül beszélhetünk aszúról a Hegyalja vidékén.

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|--------------|------------------|-------------|
| • 4 tojás | • 5 dkg cukor | • 5 dkg vaj |
| • 3,5 dl tej | • 12 dkg liszt | • porcukor |
| • csokoládé | • a sütéshez vaj | |

A tojások sárgáját a cukorral meg a vajjal habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, tejjel felengedjük, végül beletesszük a tojások fehérjéből vert kemény habot is. Megforrósított olajban a palacsintáknak mindig csak az egyik felét sütjük meg (vastag palacsintákat kell sütni ebből a habos, könnyű masszából) és tűzálló tátra egymás fölé csúsztatjuk lágy felükkel fölfelé. Ezt a lágy, krémes részt meghinthetjük reszelt csokoládéval. A sütőben átforrósítjuk, de nem pirítjuk meg. Tojásságát tejszínnel vízgőz felett habosra keverjük. Mikor besűrösödött a mártásunk, aszúborban áztatott nagy szemű mazsola szemeket keverünk a bele.

Layered pancakes with sauce á la Tokaj

Among the wines of excellent quality, the Tokaji Aszú has always been the most outstanding. It is highly appreciated all over the world; it is the most famous Hungarian product whose name is meaningful and is understood immediately wherever it is told. According to the current view, the aszú first appeared in the Hegyalja-region around 1500.

INGREDIENTS:

- | | | |
|-------------------|---------------------|------------------|
| • 4 eggs | • 5 dg of sugar | • 5 dg of butter |
| • 3, 5 dl of milk | • 12 dg of flour | • icing sugar |
| • chocolate | • butter for frying | |

Mix the yolks of eggs with the sugar and the butter until it becomes foamy, add the flour, pour the milk on it and add the cream whipped hard from the whites of eggs. In hot oil, fry only one side of the pancakes (make thick pancakes from this foamy, light mass) and lay them in a casserole on top of each other with their soft sides up. We can sprinkle this tender, creamy side with grated chocolate. Heat them in the oven but avoid that they redden. Mix yolks of egg with cream over water-steam and beat it foamy. When the mass condensates, mix big raisins soaked in aszú –wine into it.

Gerutste Palatschinken mit Tokajer Sauce

Unter den Hochqualitätsweinen gilt der „Tokajer Aszú“ von anfang an als König der Weine. Er ist nicht nur in Ungarn sondern auch weltweit bekannt und beliebt: Als das berühmteste Produkt Ungarns ist er überall in der Welt vielsagend.

Nach dem neuesten Standpunkt erschien der Tokejer zuerst um 1500 in der Gegend von Hegyalja.

ZUTATEN:

- | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------|
| • 4 Eier | • 50 Gramm Zucker | • 50 Gramm Butter |
| • 0,35 Liter Milch | • 120 Gramm Mehl | • Staubzucker |
| • Schokolade | • Butter (zum Backen) | |

Das Eigelb mit dem Zucker und der Butter schämig rühren, das Mehl zugeben, mit Milch auffüllen lassen, schließlich aus dem Eiweiß geschlagenen festen Schaum zufügen. In erhitztem Fett immer nur die eine Seite der dicken Palatschinken backen und sie in Schichten auf aneinander gelegt in eine Jenaer Schüssel legen. Die weichen Seiten müssen nach oben sein. Diese weichen, cremigen Teile mit geriebener Schokolade bestreuen. Im Ofen durchwärmen aber nicht rösten. Das Eigelb über Dampf mit dem Oberst schämig schlagen. Ist die Soße sämig, die in „Tokajer aszú“ eingeweichten Rosinen einrühren.



TIFFÁN EDE ÉS ZSOLT

Az 1990-ben alapított pincészetben a bor tisztelete és szeretete az irányadó. A borkészítés tudománya több generációra visszatartva apáról fiúra száll. A 26 hektáron elterülő birtok Villány legjobb dűlőiben található, ahol erős hozamkorlátozással termesztik a szőlőt. A kiváló borok több hazai és nemzetközi elismerést is kivívtak, s a pincészet Magyarországon elsőként kapta meg az „Év Bortermelője” címet 1991-ben.

EDE AND ZSOLT TIFFÁN

The guiding principles in this winery, which was founded in 1990, are respect and love for wines. The science of wine-making has been handed down through several generations, from father to son. This 26-hectare property is located on the best slopes of the Villány region where they apply strict production quotas. Their outstanding wines have earned domestic and international renown and the winery was the first winner of the “Winemaker of the Year” award in 1991.

EDE UND ZSOLT TIFFÁN

In der im Jahre 1990 gegründeten Kellerei ist die Liebe und Ehre gegenüber dem Wein ausschlaggebend. Die Wissenschaft der Weinherstellung wird mehrere Generationen hindurch vom Vater auf Sohn geerbt. Das Weingut von 26 Ha befindet sich in den besten Fluren von Villány, wo unter starker Volumenbegrenzung Wein gebaut wird. Die exzellenten Weine haben mehrere einheimische und internationale Auszeichnungen gewonnen, und die Kellerei als erste in Ungarn im Jahre 1991 den Titel „Winzer des Jahres“ erhalten hat.

Villányi borvidék

Villány-Siklós borvidék Magyarország legdélebben fekvő hegyvidékén, a Villányi-hegység fennsíkain és lejtőin terül el. A vidék ideális mediterrán jellegű klímája és talaja már a borszerető rómaiakat is megigézte, akik meghonosították a szőlőtermesztést. A magyarok követték a rómaiak példáját. A török uralom után betelepített német szőlőmunkások hozták magukkal szőlőfajtájukat, a Kékoportót. A XIX. században a filoxéra elpusztította a magyar szőlőállomány nagy részét. Ezt követően jelentek meg az újabb fajták, mint a Kékfrankos és a Cabernet Sauvignon.

Tájjellegű ételek:
Lebbencs leves
Juhtúrós kremizli
Töltött paprika paradicsom szósszal

Villány Winegrowing Region

The Villány-Siklós wine-growing area is situated in the southernmost mountainous region of Hungary, the plateaus and slopes of the Villány mountains. The region's Mediterranean climate and soil charmed the wine-fancying Romans, who introduced grape cultivation to the area. The Hungarians imitated the Roman wine-producing traditions. After Turkish domination, German grape-workers settled in the region, bringing with them their grape Kékoportó. In the 19th century, phylloxera ruined most of the Hungarian grapes. Subsequently, new kinds of grapes appeared, such as Kékfrankos and Cabernet Sauvignon.

Special meals of the region:
Lebbencs soup
Ewe-cheese kremizli
Stuffed paprika with tomato sauce

Villány Region

Das Villányer Weinbaugebiet liegt im Südlichsten Teil Ungarns. Das Grundgestein des charakteristischen villányer Gebirges, der Kalkstein, der lößhaltige Boden, die Zahl der Sonnenstunden sind für das Reifen der Weinbeeren besonders günstig. Das beweisen die verzierten Steine mit Weinrankenmustern und die Weinbaugeräte, die aus der Zeit des Römerreiches zum Vorschein gekommen waren. Die Weinstöcke überdauerten alle Stürme der Geschichte: die Völkerwanderungszeit, der Erbfolgekampf der Könige des Mittelalters, überlebten die lange Türkenherrschaft in Ungarn. Am Anfang des 18. Jahrhunderts begannen die aus dem Deutschen Reich ausgesiedelten Bauern mit dem Weinbau. Wahrscheinlich brachten sie die bekannteste Weinsorte Villány /Blauer Portugieser/ mit sich, aus deren Trauben auch heute noch einer der berühmtesten Rotweine hergestellt wird. Am Ende des 19. Jahrhunderts zerstörte die Reblaus in ganz Europa -so auch in Ungarn- die Weinplantagen. Bei der Neupflanzung der Weingärten kam der Wahl der Grundsorten zu besondere Bedeutung. Neben den bekannten ungarischen Sorten wurden dann später neue Weinsorten heimisch, wie Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon.

Typisch Speise dem Land:
Lebbencs Suppe
Schafkäse Kremizli
Gefüllte Paprika mit Tomaten Sosse



THUMMERER VILMOS

A Thummerer pince Noszvajon található. Az egri borvidéken 80 hektárnyi saját telepítésű szőlőterülettel rendelkező családi gazdaság 1984 óta foglalkozik szőlő- és bortermeléssel. A kiváló fekvésű területeken remek szőlőfajtákkal, visszafogott tőketerheléssel, világ-színvonalú technológiával, és gondos pincemunkával készülnek a borok a 4000 négyzetméteres egykori uradalmi pincében. Thummerer Vilmos 1995-ben elnyerte az „Év Bortermelője” címet, tagja a Magyar Bor Akadémiának és a Pannon Bormíves Céhnek.

VILMOS THUMMERER

The Thummerer winery is located in Noszvaj in the Eger wine-growing region. The family has been growing their own grapes and producing wines on the 80-hectare property since 1984. The Thummerer wines are made in an excellent area using outstanding grapes, limiting the output, applying state-of-the-art technology and paying close attention. Their wines are made in a 4,000 square-metre cellar of a centuries-old estate. Vilmos Thummerer became “Winemaker of the Year” in 1995; he is a member of the Hungarian Wine Academy and the Pannon Winemakers’ Guild.

VILMOS THUMMERER

Die Kellerei Thummerer ist in Noszvaj zu finden. Die Familienwirtschaft verfügt auf der Weinbaulandschaft von Eger über 80 Ha Gebiet, wo die Weinreben eigenhändig gepflanzt worden sind. Sie beschäftigen sich seit 1984 mit Weinbau und Weinherstellung. Auf den hervorragend liegenden Fluren werden die Weine aus erstklassigen Traubensorten mit zurückhaltender Rebstockbelastung, mit einer Technologie von Weltniveau und sorgfältiger Kellerarbeit in dem einmaligen Landguts Keller von 4000 m2 hergestellt. Vilmos Thummerer wurde 1995 mit dem Titel „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet, ist Mitglied der Ungarischen Wein-Akademie und der Zunft der Weinbauer von Pannonia.

Egri borvidék

A történelmi borvidék olyan táj, több települést magában foglaló, kisebb nagyobb földrajzi egység, ahol évszázadok óta országos viszonylatban híres bort termelnek. A borvidékek elnevezése egy-egy várossal, faluval, földrajzi tájjal kapcsolatos. Az egri történelmi borvidék Magyarország legősibb és legismertebb szőlőtermő vidékének számít. Szőlőterületeit, melynek nagysága közel 5.5-6 ezer hektár.

Tíjjellegű ételei:

Töltött gomba egri mártással
Lakodalmos lucskos káposzta
Juhtúrós sztrapacska

Eger Winegrowing Region

This historical wine region of Eger is of major importance to the Hungarian wine industry, containing a variety of geographical areas where viniculture has been famous for several hundred years.

The names of the wine region originate from the name of the cities, towns, villages or even smaller geographical areas and individual vineyards.

Special meals of the region:

Stuffed mushroom with Eger sauce
Bridal wet cabbage
Ewe-cheese strapachka

Eger Region

Das historische Weingebiet einbegreift mehrere Siedlungen, kleinere-größere geographische Landschaft ist, wo man seit Jahrhunderten im Landesmaßstab berühmte Wein herstellt. Die „Weingebiet“ Benennung ist mit einer Stadt, einem Dorf oder mit einer geographische Landschaft zusammenhängend. Das Weingebiet von Eger ist das älteste und berühmteste Weinbaugebiet. Die Matra und Bükk Gebirge beschützt von nord, nord-östlichen Richtung diese 5.5-6 hektar große Weingegend vor den plötzlichen Abkühlungen.

Typisch Speise dem Land:

Gefüllte Pilz mit Eger Sosse
Hochzeit Nass Kraut
Schafkäse Strapachka



TAKLER FERENC

A Takler család az 1700-as évek óta foglalkozik szőlőtermesztéssel és borkészítéssel. Jelenleg Takler Ferenc két fiával irányítja a birtokot, ebből is adódik a pincészet egyik borának „Trió” elnevezése. 32.5 hektáron készítenek a hitvallásuknak megfelelően testes, érett tanninú, komplex és harmonikus ízvilágú borokat a borvidékre jellemző fűszerességgel, zamatgazdagsággal és egyedi eleganciával. Takler Ferenc munkásságának elismeréseként 2004-ben elnyerte az „Év Bortermelője” címet.

FERENC TAKLER

The Takler family has been involved in wine-growing and wine-making since the 1700s. These days Ferenc Takler manages the estate along with his two sons, and this fact explains the name of one of their wines: “Trio”. True to their credo, the wines they make on the 32.5-hectare estate are appropriately heavy with mature tannin, complex, fine-tuned taste, a spiciness characteristic of the region, a richness of flavour and special elegance. As recognition of his professionalism, Ferenc Takler won the title of “Winemaker of the Year” in 2004.

FERENC TAKLER

Die Familie Takler befasst sich seit den 1700-er Jahren mit Weinbau und Weinherstellung. Zur Zeit führt das Landgut Hr. Takler mit seinen zwei Söhnen, die ist die Herkunft der Benennung von einer Weinqualität der Kellerei: „Triò“. Sie machen auf 32,5 Ha ihrem Kredo entsprechende kräftige, komplexe Weine mit gereiftem Tannin und harmonischem Geschmack sowie eigenartiger Eleganz. Ferenc Takler hat als Anerkennung seiner Arbeit im Jahre 2004 den Titel „Winzer des Jahres“ gewonnen.

Szekszárdi borvidék

Szekszárdot és környékét „az Isten is bortermő vidéknek teremtette”, s ezt az emberek időben észre is vették, hiszen 2000 éve természetnek itt szőlőt. A szőlő jól érzi magát a neki teremtett talajon és klímában, s bőségesen meghálálja a belefektetett munkát. Liszt Ferenc Szekszárdon járva többször is megízlelte a bort, sőt még IX. Pius pápának is kedveskedett vele 1865-ben, aki elismerően írta róla a következőket: „... ez a szekszárdi bor tartja fenn egészségemet, és ép kedélyemet.” Kodály Zoltán is itteni hagyományokból merítve írta meg Háy János c. daljátékát. A szekszárdi bor inspiráló erejéhez tehát nem férhet kétség. A Szekszárdi Bikavér ősi eredetű, 2-3 vörösborból készítik. Eger mellett csak Szekszárd használhatta a bikavér elnevezést.

Tájjellegű ételek:

Kakas here taréj pörkölt

Szekszárdi csőszpecsenye tejfeles cicegével

Csőrige

Szekszárd Winegrowing Region

Szekszárd “was created even by God to be a wine growing region”, and the people observed this in time, as vine has been grown here for 2000 years. Vine feels well on the soil and climate created for it and it is very thankful for the invested work. Franz Liszt tasted the wine visiting Szekszárd several times, he presented even Pope Pius IX. with it in 1865 who wrote the following appreciative words about it: “this wine of Szekszárd preserves my health and unbroken spirit.” Zoltán Kodály wrote his musical comedy, János Háy from the sources of the tradition from here. There can be no doubt about the inspiring force of the wine of Szekszárd.

Special meals of the region:

Cock ball ridge stew

Szekszárd pork delight with sour cream cicege

“Csőrige”

Szekszárd Region

Szekszárd hat auch der Gott zu einer Weingegend geschaffen und das haben die Menschen auch rechtzeitig bemerkt, da hier seit 2000 Jahren Rebe angebaut wird. Die Rebe fühlt sich auf dem für sie geschaffenen Boden und Klima wohl und vergeltet die angelegte Arbeit reichlich.

Wenn Franz Liszt in Szekszárd war, kostete er den Wein mehrmals, er tat mit ihm in 1865 sogar Papst Pius dem IX. zuliebe, der von ihm die folgenden anerkennenden Worte schrieb: ... dieser Wein von Szekszárd erhält meine Gesundheit und mein heiles Gemüt aufrecht. Auch Zoltán Kodály hatte aus den hiesigen Traditionen geschöpft, als er sein Singspiel János Háy schrieb. Über die inspirative Kraft des Weins von Szekszárd besteht also kein Zweifel.

Typisch Speise dem Land:

Hahn Kamm Gulash

Szekszárd Wächter Braten mit Rahm Cicege

„Csőrige”



SZEPSY ISTVÁN

Szepsy István és családja Mád központtal hozta létre 50 hektáros szőlészetét 1976-ban. A család a XVI. század óta birtokos Tokajban, és a hagyomány folytatódik, mert a család fiatal tagjai is a birtokon képzik el jövőjüket. A borok, amelyeket csak kedvező évinatokban hoznak forgalomba, minimális technológiai beavatkozással, csak hordóban erjednek. A pincészet egyre több dűlőben szelektált aszúval és száraz borral kívánja megörvendeztetni a fogyasztókat. Szepsy Istvánt a szakma elismerésül az „Év Bortermelője” címmel jutalmazta 2001-ben.

ISTVÁN SZEPSY

István Szepsy and his family started their 50-hectare winery in Mád in 1976. The family has owned property in the famous Tokaj region since the sixteenth century. This tradition is carried on by the younger members of the family who wish to remain on the estate. Their wines, which are marketed only in favourable years, are produced with a minimum of technical intervention, they are fermented exclusively in barrels. The winery welcomes its visitors with an ever-growing collection of Aszús and dry wines. István Szepsy was recognized by the winemaking profession as “Winemaker of the Year” in 2001.

ISTVÁN SZEPSY

István Szepsy und seine Familie hat das Weinbaugut auf 50 Ha 1976 mit Zentrum in Mád gegründet. Die Familie ist seit dem XVI. Jh. Besitzer in Tokaj und die Tradition wird fortgesetzt, da sich auch die jüngeren Familienmitglieder die Zukunft hier vorstellen. Die Weine, die nur in den guten Jahren in Handel gebracht werden, werden unter minimalem technologischem Eingriff nur in Fässern gegoren. Die Kellerei hat vor in immer mehreren Fluren mit selektiertem Ausbruch und trockenen Weinsorten den Konsumenten Freude zu bereiten. István Szepsy wurde mit dem Titel „Winzer des Jahres” 2001 ausgezeichnet.

Tokaji borvidék

Tokaj-hegyalja Magyarország leghíresebb borvidéke, melynek területét 1737-ben királyi leirat határolta be. A ma termő szőlőterületek nagysága kb. 5500 hektár. Tokaj-hegyalja hazánk egyetlen ún. zárt borvidéke, ahol 26 településen termelnek tokaji bort a Magyar Bortörvény különösen szigorú és behatárolt szabályai szerint. Aszú: Kiváló évjáratban a Furmint és a Hárslevelű szőlőfajták nagyon jól aszúsodnak. Ekkor az aszúszemeket szemként (kézzel!) válogatjuk ki a fürtökből és tárolóedényekbe gyűjtjük. Aszúbor készítésekor az aszúszemeket először fel kell tární (taposás, darálás), majd az így kapott „aszútésztára” mustot, vagy újbort öntünk, és 24-48 órán keresztül áztatjuk. Áztatás után a sűrű masszát kiperéseljük és hordókba töltjük, ahol végbemegy az erjedés (erjesztés). Attól függően, hogy 1 gönci hordó (136 liter) musthoz, illetve újborhoz hány puttony aszúszemet teszünk (1 puttony kb. 25-30 kg aszútésztának felel meg), a későbbiekben annyi puttonyos (3-4-5-6) aszúborként kerül majd forgalomba. Az Aszú készítéséhez a bortörvény 2 éves fahordós és 1 éves palackos érlelést ír elő.

Tájjellegű ételek:

Szőlőleveles töltike, olajsárban sült káposztás lángos

Tokaj Winegrowing Region

Tokaj-Hegyalja is the most famous wine growing area of Hungary. The region was defined in a royal letter in 1737. The bearing winegrowing area of Tokaj-Hegyalja amounts to 5500 hectares. This area is an unique, so called closed location where there are 26 wine producing settlements providing the finest wines of Hungary, meeting every requirement of the very strict wine statutes.

Aszú: Good climatic conditions give Furmint and Hárslevelu bunches great amount of aszú berries. At the harvest aszú berries are selected from the bunches by hand then collected in huge containers. After grinding the botrytised berries either must or wine of the same vintage is added to the jelly. Before the pressing it is soaked for 12-48 hours. Following the pressing it is barrelled for fermentation. Depending on the number of tubs - puttony - (a tub contains 25 kg) of aszú berries are added to a gönci cask (136 litres) containing new wine, we can speak about 3, 4, 5 or 6 tubs (puttonyos) Aszú wine. Two years ageing in wood then one year in bottles is stipulated by the act of wine.

Special meals of the region:

Stuffed grape leaves, Fried cabbage langos

Tokaj Region

Tokaj-Hegyalja ist die berühmteste Weingegend von Ungarn. Ihre Fläche wurde im Jahre 1737 in dem königlichen Reskript bestimmt. Die fruchtbare Weinfläche umfasst rund 5500 Hektar. Tokaj-Hegyalja ist die einzige so genannte geschlossene Weingegend Ungarns, in der der Tokajer Wein in 26 Siedlungen nach den besonders strengen Regeln des ungarischen Weingesetzes produziert wird.

Aszu: Bei sehr guten Wetterverhältnissen überreifen die Traubensorten Furmint und Hárslevel ausgezeichnet. Dann werden die überreifen Weintraubenbeeren von Hand ausgelesen und in Büten und Laden gesammelt (1 Bütte entspricht 25-30 kg Trockenbeerenmasse). Bei der Herstellung der Aszuweine werden die Weintraubenbeeren aufgemacht (durch Treten und Mahlen), dann wird diese Masse mit Most oder Neuwein aufgegossen und 24-28 Stunden lang eingeweicht. Nach der Einweichung wird diese dickflüssige Masse gekeltert und in Fässer oder Behälter gefüllt, in denen sich die Gärung vollzieht. Je nachdem, wieviel Büten Trockenbeeren zu einem Göncer-Fass Most oder Neuwein zugefügt werden, kommt der Wein später als 3-, 4-, 5- oder 6-büttiger Aszuwein in den Handel. Zur Herstellung des Aszuweines schreibt das Weingesetz 2 Jahre Ausreifen im Fass und 1 Jahr in der Flasche vor.

Typish Speise dem Land:

Gefüllte Weinblatt, Kraut Fladen



FIGULA MIHÁLY

A Figula Családi Pincészet 1993-ban kezdte meg működését a Pannon-táj ékköveként emlegetett Balaton-régióban. E páratlan természeti adottságokkal rendelkező vidéken a borász gyönyörű feladatnak és komoly felelősségnek érzi a több mint 2000 éves hagyományok ápolását. Dűlőinek sokszínűsége lehetőséget biztosít számára a tipikus fajtatanulmányként kezelendő hazai és világfajták bemutatására, de tág teret enged az alkotó fantáziának a házasítások, a technológiai variációs lehetőségek merész alkalmazására, az izgalmas kompozíciók megjelenítésére. Figula Mihályt 2000-ben az „Év Bortermelője” címmel ismerte el a szakma.

MIHÁLY FIGULA

The Figula Family Winery began its operations in 1993 in what is regarded as the crown jewel of the Pannon area: the Balaton region. Working in this region, which is blessed with unique natural gifts, the winemaker regards the continuation of two thousand years of tradition as a beautiful challenge and a serious responsibility. The variety of its slopes provides an opportunity to serve as a kind of testing ground to grow domestic and international grapes, but it also offers great creative space to pair different grape types, bold explore technological inventions, and create new, exciting compositions. Mihály Figula was recognised as “Winemaker of the Year” in 2000.

MIHÁLY FIGULA

Die Familienkellerei Figula hat ihre Tätigkeit in der Balatoner Region – öfters als Schmuckstein der pannonischen Landschaft erwähnt – im Jahre 1993 aufgenommen. Auf dieser einzigartige natürliche Gegebenheiten aufweisenden Landschaft versteht der Winzer die Pflege der mehr als 2000 Jahre alten Traditionen als wunderbare Aufgabe und ernsthafte Verantwortung. Die Vielfalt ihrer Fluren ermöglicht ihm die Vorstellung der einheimischen und ausländischen Traubensorten als Sortenstudie, sichert aber auch einen großen Spielraum für Weinveredelungen, mutige Anwendung der technologischen Variierungsmöglichkeiten und Darstellung fantasievoller Kompositionen. Mihály Figula wurde im Jahre 200 als „Winzer des Jahres” anerkannt.

Balatoni borvidék

Ez a borvidék, mint neve is mutatja, két különböző bortermelő tájra oszlik. A balatonfüredi borok testesebbek, tüzesebbek, alkoholszintjük magasabb - míg a csopaki borok tartózkodóbbak, könnyedebbek, illat- és zamatgazdagabbak. Balatonfüredet és környékét a gyógyvíz és a bor együttes ereje teszi vonzóvá. A világ különböző részeiről utaznak ide azok az emberek, akik önmagukat egy kicsit kényeztetni akarják - kívülről és belülről egyaránt, a szénsavtól pezsgő gyógyvíz, az egyedülálló, szívbetegeknek kedvező hatású klíma, valamint a jófajta fehérbor erejével.

Tájjellegű ételek:

Hideg egres leves

Harcsa szeletek Bakonyi módra

Zöldpaszuly főzelék vagdalttal

Balaton Winegrowing Region

This wine region, as its name tells us, is divided into two wine producing regions. The wines of Balatonfüred are more full-bodied, more warming, their alcohol contents is higher - while the wines of Csopak are more modest, lighter, slimmer, and they are richer in fragrance and bouquet. Balatonfüred and its surroundings are made attractive by the mineral water and the wine together. People from all over the world travel here to pet themselves from both outside and inside. The sparkling carbonic medical water, the unique climate - beneficial for those suffering from heart diseases and the strength of fine white wine do their best.

Special meals of the region:

Cold gooseberry soup

Catfish filet a' la Bakony style

Greenbeans stew with minced meat

Balatoner Region

Diese Weingegend teilt sich, wie auch ihr Name zeigt, in zwei unterschiedliche Weinbaugebiete. Die Weine von Balatonfüred sind körperreicher, feuriger, ihr Alkoholniveau ist höher, während die Weine von Csopak zurückhaltender, leichter, schlanker und reicher an Duft und Bukett. Die gemeinsame Kraft des Heilwassers und des Weins macht Balatonfüred und seine Gegend attraktiv. Von den verschiedenen Teilen der Welt kommen die Menschen her, die sich selbst ein bisschen verwöhnen wollen - gleicherweise von außen und von innen. Sie erreichen es mit der Hilfe des vor Kohlensäure prickelnden Heilwassers, des einzigartig - auf die Herzkranken günstig wirkenden - Klimas, sowie der Kraft des Weißweins guter Art.

Typish Speise dem Land:

Kalte Stachelbeere Suppe

Wels Schnitzel auf Bakony Art

Fisole Gemüse mit Boulette